



LOMBARD

## MONICAULT CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

"À l'image de sa robe jaune dorée, ce magnifique vin blanc développe une grande palette aromatique. Un nez intense floral, fruité avec des notes d'amandes. La bouche est marquée par la minéralité et la fraîcheur, caractéristiques du Domaine".



**CÉPAGE** : Marsanne

**MILLÉSIME** : 2023

**LE TERROIR** : Sablo-limoneux avec galets roulés et éboulis calcaires

**VENDANGE** : Vendange manuelle

**LA VINIFICATION** : Pressurage des grappes entières. Débourbage à froid  
Fermentation malolactique

**L'ÉLEVAGE** : 90% en cuve Inox et 10% en fût

**LA DÉGUSTATION** :

À l'image de sa robe jaune dorée, ce magnifique vin blanc développe une grande palette aromatique. Un nez intense: floral, fruité avec des notes d'amandes. La bouche est marquée par la minéralité et la fraîcheur, caractéristiques du Domaine.

**ACCORD METS ET VIN** :

Autour de la mer : Tartare de saumon à l'avocat et citron vert  
Autour de la terre : Filet mignon de porc au miel et romarin  
Fromages : Saint-Félicien ou Saint-Marcellin

**POTENTIEL DE GARDE** :

De 3 à 5 ans

