



LOMBARD



CUVÉE CULTÉ

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

« Le Grenache, dans sa plus pure expression, où se mêlent harmonieusement garrigues et fruits noirs. Sa texture soyeuse et dense enveloppe la bouche, offrant une sensation de finesse intense. Un vin à la fois grand et exceptionnel, qui séduit par sa profondeur et son caractère unique »

CÉPAGES : 100% Grenache Noir

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Galets Roulés, Villafranchien et sables

LA VENDANGE : Vendange Manuelle

LA VINIFICATION : Vinification en cuves béton avec 30% de vendange entières en levures indigènes, macération délicate de 3 semaines

L'ÉLEVAGE : 14 mois en cuve béton

LA DÉGUSTATION :

Le Grenache, dans sa plus pure expression, où se mêlent harmonieusement garrigues et fruits noirs. Sa texture soyeuse et dense enveloppe la bouche, offrant une sensation de finesse intense. Un vin à la fois grand et exceptionnel, qui séduit par sa profondeur et son caractère unique

ACCORD METS ET VIN :

Carpaccio de bœuf et condiments
Poularde rôtie risotto crémeux aux cèpes et parmesan

POTENTIEL DE GARDE :

De 5 à 8 ans

