



LOMBARD

## CUVÉE CULTTE CONDRIEU

« Son nez intense dévoile des arômes d'abricot mûr, de pêche blanche, de fleurs blanches avec une nuance miellée. En bouche, l'attaque est ample, avec une belle fraîcheur équilibrant sa rondeur. La finale, longue et parfumée, laisse des notes de litchi frais. Un vin généreux et élégant »



**CÉPAGES :** Viognier

**MILLÉSIME :** 2024

**LE TERROIR :** Granit

**LA VENDANGE :** Vendange Manuelle

**LA VINIFICATION :** Pressurage et débourage à froid, fermentation en levures indigènes sous-bois (foudre)

**L'ÉLEVAGE :** Élevage en foudre pendant 8 mois

**LA DÉGUSTATION :**

Son nez intense dévoile des arômes d'abricot mûr, de pêche blanche, de fleurs blanches avec une nuance miellée. En bouche, l'attaque est ample, avec une belle fraîcheur équilibrant sa rondeur. La finale, longue et parfumée, laisse des notes de litchi frais. Un vin généreux et élégant

**ACCORD METS ET VIN :**

Salade de crevettes aux agrumes et à la coriandre  
Brochettes de poulet mariné aux épices douce  
Pâte persillée et semi-ferme comme le roquefort

**POTENTIEL DE GARDE :**

De 3 à 5 ans

