



LOMBARD

CULTURE LIBRE CÔTES-DU-RHÔNE

« Un généreux bouquet de fruits rouges épicés. Une vraie gourmandise, des tannins soyeux et une belle fraîcheur rendent ce vin irrésistible ! »



CÉPAGES : Grenache, Syrah, Mourvèdre

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : Galets roulés, sable, argiles

LA VENDANGE : Vendange manuelle

LA VINIFICATION : Fermentation en cuves inox

L'ÉLEVAGE : Elevage de quelques mois en cuves béton

LA DÉGUSTATION :

Un généreux bouquet de fruits rouges épicés. Une vraie gourmandise, des tannins soyeux et une belle fraîcheur rendent ce vin irrésistible ! N'hésitez pas à le découvrir

ACCORD METS ET VIN :

Un accord élégant avec une déclinaison de charcuteries, fromages et de pains spéciaux

Un burger maison au fromage affiné et oignons caramélisés mais aussi des pâtes à la sauce arrabiata et olives noires

POTENTIEL DE GARDE :

De 1 à 3 ans

