



LOMBARD



## MONICAULT

### CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

#### Cuvée Signature

Une Syrah éclatante, où la gourmandise des fruits rencontrent la douceur des tanins.

**CÉPAGE :** Syrah

**MILLÉSIME :** 2024

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

**LA VENDANGE :** Manuelle

**LA VINIFICATION :** Vendange éraflée, macération en cuves béton de 3 à 4 semaines

**L'ÉLEVAGE :** En cuves, fût et amphore

**DEGRÉ :** 13,5°

**LA DÉGUSTATION :**

Dans cette cuvée représentative de l'appellation, la Syrah se dévoile à travers un nez juteux, mêlant des notes fruitées à de délicates nuances florales. La bouche, ample et veloutée, se déploie avec des tanins fins et soyeux, apportant équilibre et élégance à l'ensemble. Une cuvée d'expression à découvrir, fidèle au terroir de Brézème.

**ACCORD METS ET VIN :**

Dos de cabillaud en croûte de Chorizo, jus aux olives noires de Kalamata et polenta crémeuse

Ballotine de pintade farcie aux châtaignes, sauce à l'ail noir et poêlée forestière

**POTENTIEL DE GARDE :**

De 6 à 8 ans

