



LOMBARD



COLLECTION EN MOUVEMENT(S) CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

Intense, éclatant et raffiné, une parenthèse éphémère où l'art et le vin se rencontrent.

CÉPAGE : Syrah

MILLÉSIME : 2023

LE TERROIR : vignoble de terrasses sur socle et éboulis calcaires

VENDANGE : Vendange manuelle.

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

L'ÉLEVAGE : En cuve et partiellement sous-bois

DÉGUSTATION : Robe pourpre grenat, brillante et limpide. Nez expressif et séducteur où s'associent fruits rouges, fruits noirs et baies sauvages avec une pointe de vanille douce. La bouche révèle un fruit juteux et éclatant soutenue par des tannins fins et soyeux. Belle fraîcheur qui prolonge l'équilibre et apporte de la finesse. Ce vin révèle toute sa complexité après un carafage.

ACCORD METS ET VIN :

Grenadin de veau aux giroles - Rôti de lotte à la sauge et au lard, jus corsé - Croustillant de joues de bœuf - Souris d'agneau confite au serpolet

POTENTIEL DE GARDE : De 8 à 10 ans

