LOMBARD

MONICAULT

CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

Générosité, profondeur, élégance : la Syrah dans toute sa splendeur.

CÉPAGE : Syrah

MILLÉSIME : 2022

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

LA VENDANGE : Vendange manuelle

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

L'ÉLEVAGE : Cuve béton, Amphore et fût

LA DÉGUSTATION :
Ici, l'expression aromatique de la Syrah est puissante, composée de fruits noirs, d'épices et de subtiles notes florales légèrement réglissées. La bouche est généreuse et suave avec de beaux tanins satinés. Un beau potentiel de garde

ACCORD METS ET VIN :
Pavé de veau, sauce au poivre vert et gratin dauphinois, mais aussi un suprême de pintade, purée de potiron

POTENTIEL DE GARDE :
De 6 à 8 ans

Lombard Distribution 420 Chemin de Manute 26250 Livron-sur-Drôme
contact@domaine-lombard.com (+33) 4 75 61 64 90 www.domaine-lombard.com