LOMBARD

RENAISSANCE

CÔTES-DU-RHÔNE BRÉZÈME

Un rouge soyeux et racé, entre fraîcheur du nord et générosité du sud.

CÉPAGE : Syrah

MILLÉSIME : 2022

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

VENDANGE : Vendange manuelle.

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

L'ÉLEVAGE : Élevage sous-bois

DÉGUSTATION : Des arômes de fruits noirs, d'épices et d'olives noires révélés par un toucher de bouche soyeux. La fraicheur et la minéralité des Rhône nord épousées par la générosité du sud. L'esprit d'un grand cru.

ACCORD METS ET VIN :
Autour de la terre : Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan affiné, Carré d'agneau en croûte d'herbes, réduction de vin
Avec un fromage : Brie truffé affiné, toast de pain

POTENTIEL DE GARDE : De 8 à 10 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