LOMBARD

CULTURE LIBRE

CÔTES-DU-RHÔNE

Expressif, fruité, aérien : un blanc libre et élégant.

CÉPAGES : Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc

MILLÉSIME : 2024

LE TERROIR : Galets et gravier du Rhône

LA VENDANGE : Vendange mécanique

LA VINIFICATION : Pressurage des grappes entières. Débourbage à froid

L'ÉLEVAGE : Cuve Inox

LA DÉGUSTATION :
Un bouquet riche et séduisant, avec des arômes de fruits frais (poire, pêche), une touche florale délicate (fleurs blanches) et des notes exotiques.
L'équilibre entre fruité et richesse est parfait, avec une finale persistante, aérienne et élégante

ACCORD METS ET VIN :
Complice idéal autour d'un apéritif, mais aussi d'un gravlax de saumon ou d'un dos de cabillaud et julienne de légumes

POTENTIEL DE GARDE :
De 1 à 3 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