LOMBARD

CUVÉE CULTE

CROZES-HERMITAGE

Frais et soyeux, un blanc à l'équilibre parfait.

CÉPAGES : Marsanne

MILLÉSIME : 2024

LE TERROIR : Le sol est fait de terrains sédimentaires de l'Isère et de galets roulés

LA VENDANGE : Vendage manuelle

LA VINIFICATION : Les raisins sont pressés en grappes entières, vinifiés sous-bois en levure indigène

L'ÉLEVAGE : 8 mois d'élevage sous-bois en demi-muid avec 5% de fût neuf

LA DÉGUSTATION :
Un nez intense et complexe, où se déploient des arômes de fruits à chair jaune. La bouche révèle une belle ampleur, la texture est à la fois ronde et fraîche, avec une finale qui s'étire sur de beaux amers apportant équilibre et finesse

ACCORD METS ET VIN :
Poulpes grillés et aubergines
Brochettes de poulet aux épices douces

POTENTIEL DE GARDE :
De 2 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