

# Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème rouge 2015



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): J.Alméras et P.Sapet (Lombard)

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Rhône Brézème

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Grand Chêne

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Voici le grand classique de la discrète appellation Brézème, dont le beau millésime 2015 intègre notre sélection pour la première fois. Un vin complexe et concentré, essentiellement distribué dans les restaurants gastronomiques, d'où sa modeste notoriété auprès du grand public... rareté oblige !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LOMBARD**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème rouge 2015

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le Brézème, cuvée Grand Chêne, est la principale cuvée du domaine Lombard. Cette grande syrah des côtes du Rhône septentrionales a fait ses preuves depuis plus d'une décennie sur les plus grandes tables françaises et internationales. Le nez est puissant, on y retrouve les fruits

---

noirs mais aussi des touches florales. En bouche, on est surpris par la tension qui anime ce vin. Cette fraîcheur porte les arômes de la syrah et la fine structure tannique, jusqu'à la finale plutôt masculine qui promet une jolie évolution dans le temps.

Vignoble en Agriculture biologique et Biodynamique.

Vignes 100% Syrah de 15 à 20 ans.

Terroir : galets roulés et marnes calcaires

Fermentation par levures indigènes, avec environ 20% de grappes entières.

Vinification en cuve béton sans pigeage pendant 1 mois.

Élevage supérieur à 12 mois en cuve béton ou en barriques et demi-muids de 2 vins.

Fermentation malo-lactique réalisée intégralement.

Soufre total inférieur à 50mg/l

Filtration a la mise.

Production 10 000 bouteilles/an