

# Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème blanc sec 2017



Prix du produit :

**120,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Rhône Brézème

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: marsanne

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LOMBARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème blanc sec 2017

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 14/20. *Fruits très frais au nez, profil engageant. Bouche ample, délicate et crémeuse. Du tonus. très agréable ! Apogée de 2018 à 2022.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Vin d'une grande rareté, le Brézème blanc n'est produit qu'à quelques milliers de flacons et nous en sommes le majeur producteur. Assemblage de marsanne, roussanne et viognier, c'est l'un des fleurons du domaine Lombard. Le nez développe des arômes complexes, oscillant entre le sureau et le silex. La bouche est au début marquée par la marsanne précise, ciselée et rafraîchissante. Puis doucement, le viognier et la roussanne se dévoilent pour terminer la dégustation sur la volupté et la rondeur. Un grand vin blanc.

---

Vignoble en Agriculture biologique et Biodynamique

Vigne de 10 à 50 ans

Terroir : galets roulés et marnes calcaires

Marsanne 80%, roussanne 15%, viognier 5%

Fermentation par levure indigène sans débourage

Vinification et élevage en barriques et demi-muids de 1 vin

Fermentation Malo lactique réalisée complètement

Filtration a la mise

Production 5000 bouteilles/an

**Description brève du produit :**

Un vin blanc assez rare qui nous a impressionnés, seulement produit à quelques milliers d'exemplaires