

Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème rouge 2016



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2016

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 :

Un gros vin de garde dans un millésime spectaculaire. Attendre au moins 2019 ou 2020 avant de déboucher une première bouteille, c'est ce que les vignerons nous supplient de faire ! Les guides ne sont pas habitués à ce cru qui a besoin de nombreuses années avant de se révéler...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : *Nez sauvage, fruits noirs et poivre derrière. Bouche pulpeuse, fraîche, souple. Retour un brin rustique en finale. Il pourrait gagner en précision aromatique. Bon vin au demeurant.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

C'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, sur des notes d'épices, de cardamome et de fruits mûrs confits. En bouche, on est surpris par la tension qui anime ce vin, marqué par de petits tannins crayeux issus des terroirs calcaires. Cette fraîcheur porte les arômes de la Syrah, veloutée, jusqu'à la finale légèrement acidulée qui promet une jolie évolution dans le temps.

AOC : Côtes du Rhône Brézème

Vignoble : Agriculture biologique et Biodynamique certifié

Cépage : 100% Syrah Vignes de 20 à 70 ans

Vendanges : manuelles

Terroir : assemblage des différents terroirs de Brézème, galets roulés, marnes calcaires

Fermentation : par levures indigènes 20 à 25% de grappes entières

Vinification : en cuve béton, élevage de 12 mois en barriques et demi-muids, puis 1 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Production : 10 000 bouteilles/an