

Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème "Eugène de Monicault" rouge 2016



Prix du produit :

144,00 €

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: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Eugène de Monicault

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Une famille de grands vignerons, hyper pointilleux, sur un terroir unique traité en biodynamie, dans une appellation ultra confidentielle : Côtes-du-Rhône Brézème. 5000 bouteilles seulement. A découvrir !

Description du produit :

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

Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème "Eugène de Monicault" rouge 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

C'est grâce à Eugène de Monicault que le Brézème a pu survivre après le phylloxera. Nous exploitons cette ancienne terre et nous en récoltons le fruit, dans cette cuvée éponyme. La robe est intense, soutenue, et les reflets pourpres annoncent toute la densité de ce vin. Le nez profond qui ne demande qu'à s'ouvrir à l'aération navigue entre fruits noirs, réglisse et torréfaction. En bouche, cette cuvée révèle tout son potentiel. Les tanins sont serrés, soyeux et soutiennent les arômes typiques des syrah septentrionales.

Une belle bouteille pour l'ensemble des gibiers à plumes et le bœuf d'origine charolais.

Vignoble en Agriculture biologique et Biodynamique.

Vignes 100% Syrah de 50 à 80 ans.

Terroir : galets roulés et marnes calcaires.

Fermentation par levures indigènes, avec environ 50% de grappes entières.

Vinification en cuve béton sans pigeage pendant 1 mois.

Élevage supérieur à 12 mois en barriques et demi-muids de 1 vin.

Fermentation malo-lactique réalisée intégralement.

Souffre total inférieur à 50mg/l

Légère filtration à la mise.

Production limitée à 5 000 bouteilles par an environ.