

# Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème rouge 2017

**Prix du produit :**

**96,90 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

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

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Rhône Brézème

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

Un gros vin de garde dans un millésime 2017 plein d'avenir. Peut-être encore plus que les grands 2016 qu'il faudra déguster avant. Les plus patients attendront 2023 pour commencer à le déguster.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LOMBARD**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Lombard Côtes du Rhône Brézème rouge 2017

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

C'est la cuvée principale du Domaine Lombard. Cette grande syrah des Côtes du Rhône septentrionaux 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 cardamone 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