

Domaine:	LOMBARD (Domaine)
Nom du vin:	Brézème Blanc
Millésime:	2018
Appellation:	CDR Brézème
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	5% Viognier 45% Roussanne 50% Marsanne
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Très léger ajout de soufre à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 30 et 40 ans
Sols:	Galets roulés, marnes calcaires, sables
Météo annuelle:	2018: Printemps pluvieux jusqu'à juin. A partir de fin juin, températures très élevée jusqu'à la fin des vendanges
A la vigne:	Les vignes sont âgées de 30 à 40 ans
Vinification:	Vendanges manuelles. Fermentation par levures indigènes. Vinification en demi-muids pendant 12 mois, puis 1 mois en cuve béton avant mise en bouteille
Dégustation au nez:	Le nez développe des arômes complexes sur la pêche jaune, le jasmin, le silex
Dégustation en bouche:	La bouche est d'abord aromatique et ronde grâce à la Roussanne et au Viognier, puis le corps du vin est marqué par la Marsanne, précise, ciselée et rafraichissante. Le terroir de calcaire offre une finale minérale et saline
Accords:	Un grand vin blanc qui se mariera parfaitement avec une volaille de Bresse à la crème et aux champignons ou encore du fromage à pâte persillée
Remarques:	7'200 bouteilles par an Vignoble en Agriculture biologique depuis 2016 et en biodynamie chez Biodyvin en 2018

