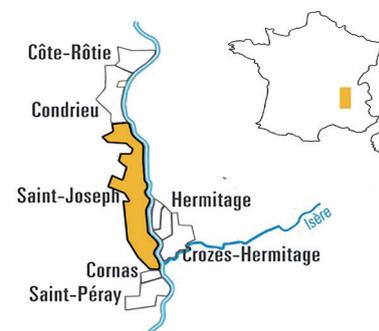


# Saint-Joseph LOMBARD

*Une sélection de vieilles vignes exposées Est/Sud-Est, et situées sur le coteau de Verlieu. Le nom de la cuvée fait référence au hameau du « Bois Lombard » au-dessus des parcelles de vignes.*



Sableux et granitique  
100 % Marsanne



**Viticulture :** plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



**Vinification et élevage :** vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.



Nez d'une grande finesse aromatique sur des notes de fleurs blanches, de petits fruits secs et de torréfaction.



Servir à 12 / 14 ° C



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).



Bouche ronde et charnue, une belle fraîcheur et une amertume épicée allonge la finale.



Poissons et crustacés (langoustines aux herbes).