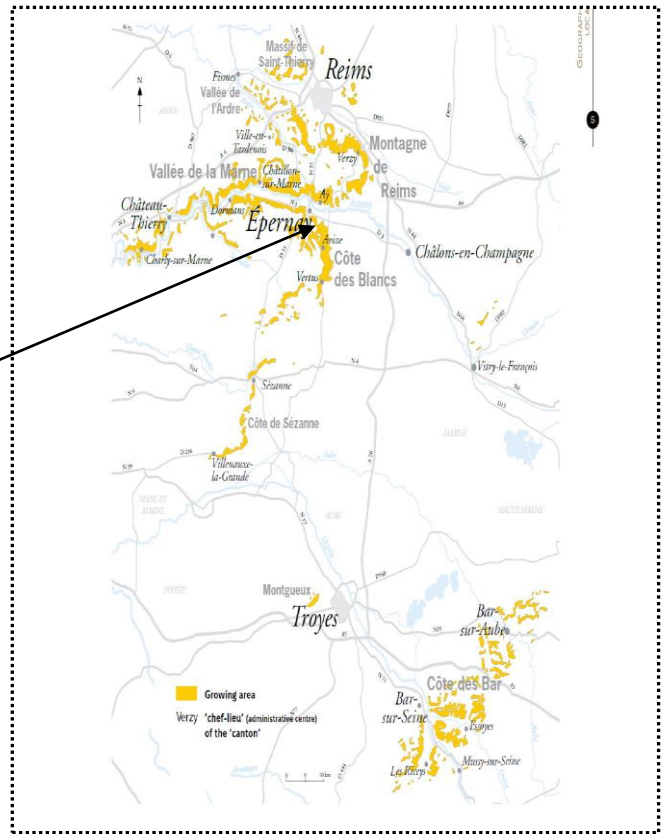




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Chouilly Grand Cru*



Vignes plantées sur des sols argilo-calcaire (craie du campagnien).
Un grand classique en champagne, des notes de noisette, brioches,
très ample en bouche.

ASSEMBLAGE (0% de vin de réserve)
100 % Chardonnay Grand Cru Chouilly

CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette)
Dosage : 0 g/l
Alcool : 12,5 % vol

TEMPS SUR LATTES ET DATE DE DEGORGEMENT
48 à 60 mois
Date indiquée sur la contre-étiquette

FLACON DISPONIBLE
Bouteille 75cl

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION
Robe dorée, bulles fines et grande longueur en bouche. Arômes de
noisettes grillées.

Ce vin accompagnera parfaitement des volailles, des poissons en
sauce et certains fromages.

Lombard & Médot - 1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay Cedex
Tél 33 (0)3 26 59 57 40 – Fax : 33 (0)3 26 54 16 38
e-mail : tl@champagne-lombard.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération