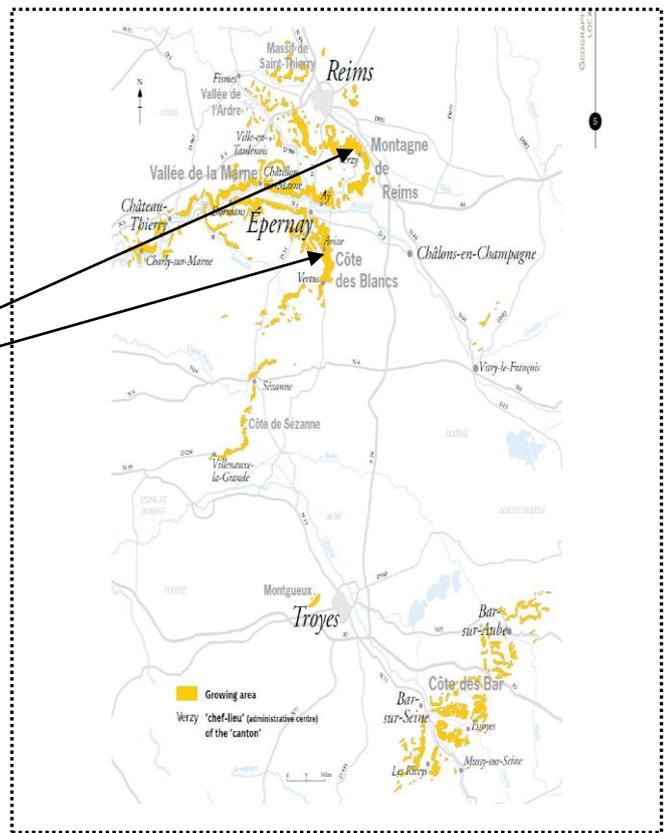




CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature Grand Cru



50% de Pinot Noir et 50% Chardonnay. Des origines nobles : la Grande Montagne de Reims et la Côte des Blancs avec une prépondérance du « Mesnil sur Oger ».

Un grand vin d'apéritif, rafraîchissant, équilibré avec une grande longueur en bouche. Champagne mature afin de mettre en exergue les subtilités des terroirs.

ASSEMBLAGE (20% de vin de réserve)

50 % Chardonnay Grand Cru Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Avize

50 % Pinot Noir Grand Cru Ambonnay, Verzenay, Bouzy

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 pâle aux reflets dorés. Une bulle fine, des notes « petites cerises » en bouche et une fin de bouche noisette, écorces d'oranges. Idéal en apéritif.

Accompagnera des poissons en sauce, turbot, bar et huîtres chaudes au champagne.

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