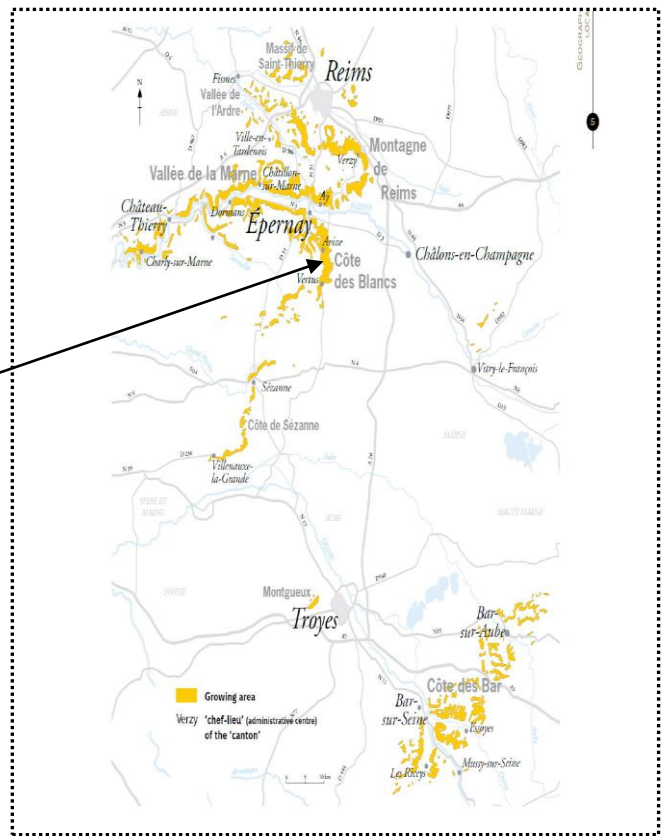




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature Grand Cru
Blanc de Blancs*



100 % Chardonnay uniquement de la Côte des Blancs et plus particulièrement du Mesnil sur Oger. Un vin ample, généreux avec une belle persistance en bouche. Un équilibre naturel dû à une durée sur lattes de plus de 48 mois. Ce vin est « Brut Nature » afin de libérer les arômes nobles des Chardonnays de champagne.

ASSEMBLAGE (0% de vin de réserve)

100 % Chardonnay Grand Cru Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Avize

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 jaune pâle aux reflets de jade. Crémeux, équilibré et rond. Arômes de torréfaction (moka) oranges confites, ananas flambés.

Accompagnera parfaitement une volaille à la crème, du veau ou des poissons en sauce.

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 : info@champagne-lombard.com

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