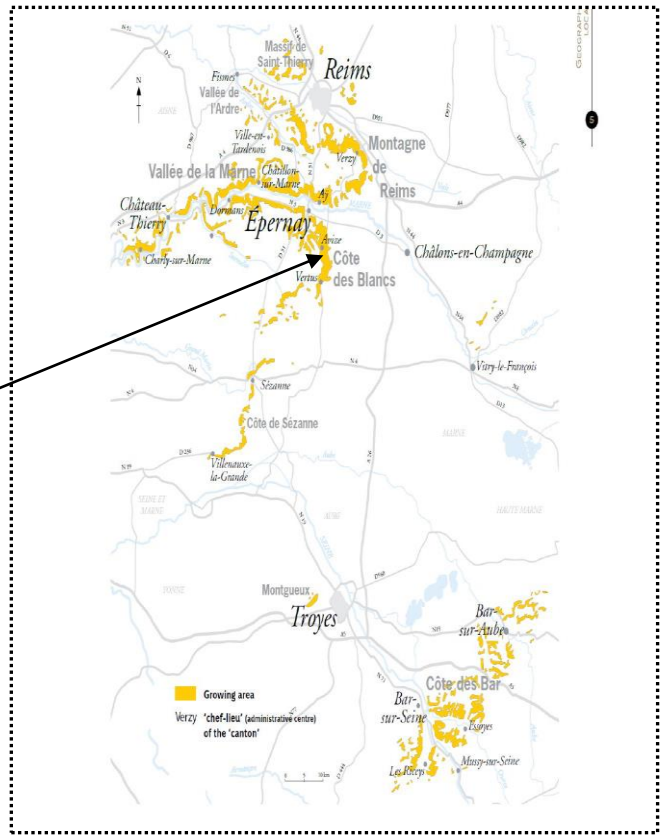




CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature

Le Mesnil sur Oger Grand Cru



Vignes plantées à mi coteaux en cœur de terroir des veines de silex affleurantes sur un sol de « craie ». Fermentation Malo-lactique bloquée afin de laisser toute la minéralité du vin s'exprimer.

ASSEMBLAGE (0% de vin de réserve)

100 % Chardonnay Grand Cru Mesnil-sur-Oger

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, vin élégant tendu d'une très belle minéralité avec des arômes caractéristiques d'agrumes « citron vert » et une légère salinité en fin de bouche.

Idéal sur des huitres, langoustines, crustacés

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