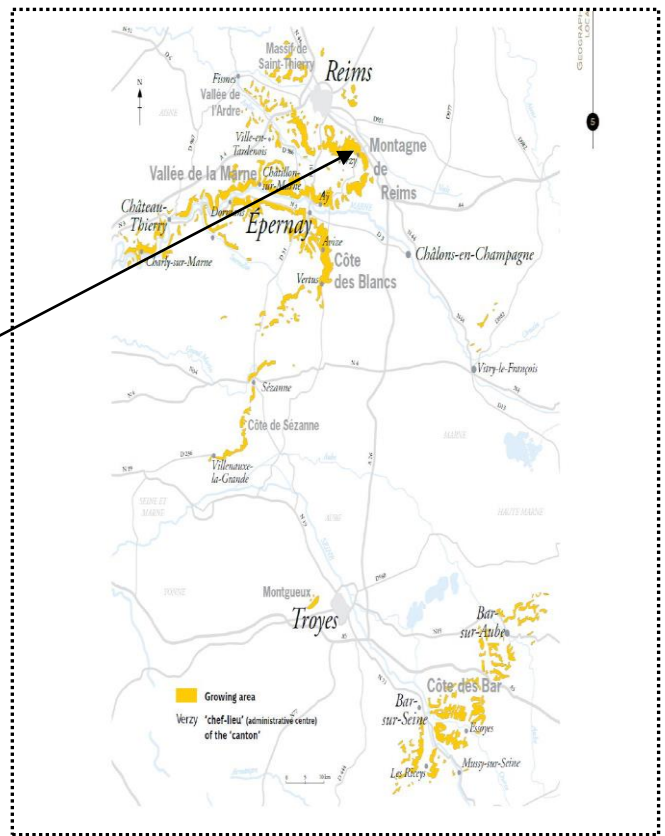




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Verzenay Grand Cru*



Situé en grande Montagne de Reims, les vignes sont plantées sur des sols « limons-calcaires ».

Majoritairement issu des Pinots Noirs, ce Grand Cru possède une finesse et une élégance inégalées, ainsi il nous paraissait essentiel de le laisser nature.

ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir Grand Cru Verzenay
20 % Chardonnay Grand Cru Verzenay

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

Jaune or avec un élégant cordon de bulles et une mousse fine. Très beaux arômes de petits fruits rouges (groseilles, cerises griottes) sur une finale crayeuse (archétype des grands champagnes de Pinot Noir).

Ce vin sera parfait avec des plats sophistiqués tels que des gibiers à plumes, veau et volailles, et recommandé sur 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