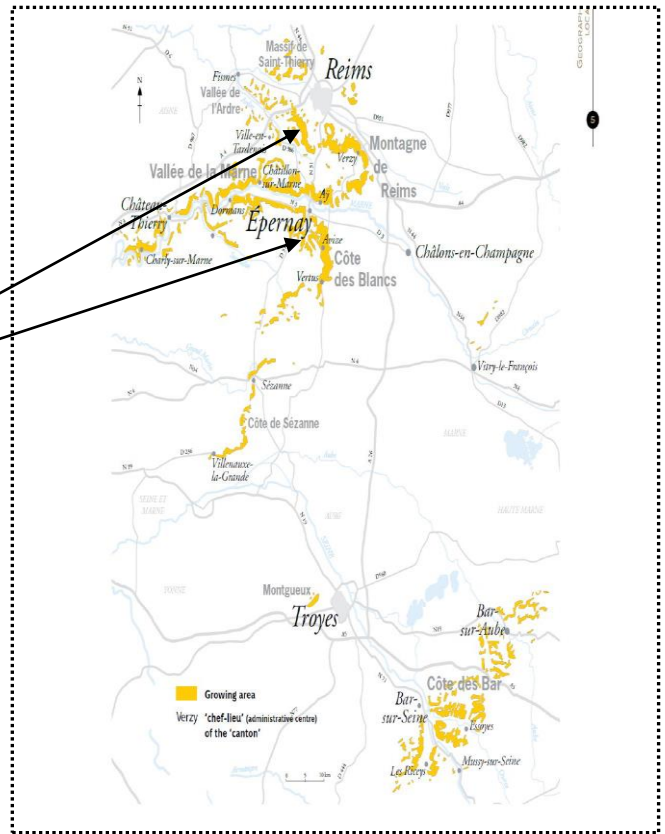




# CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Rosé Premier Cru*



Le choix de l'origine des raisins a été primordial et a donné ses lettres de noblesse à cette cuvée : seuls des crus, exclusivement classés en Grands et Premiers crus interviennent dans la composition de ce Champagne Lombard Premier Cru rosé.

Le vin de champagne rouge assemblé provient de Pinot Noir de Verzenay (Grand Cru).

#### *ASSEMBLAGE (0% de vin de réserve)*

40 % Pinot noir Premier Cru Cumières, Sermier, Villedomanges  
10 % Pinot noir vinifié en rouge Grand Cru Verzenay  
50 % Chardonnay Premier Cru Grauves, Vertus

#### *CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette)*

Dosage : 4 g/l  
Alcool : 12,5 % vol

#### *TEMPS SUR LATTES ET DATE DE DEGORGEMENT*

24 à 36 mois  
Date indiquée sur la contre-étiquette

#### *FLACONS DISPONIBLES*

Demie 37,5cl - Bouteille 75cl

#### *COMMENTAIRES DE DEGUSTATION*

Les bulles sont fines et forment un cordon de mousse persistant. La robe saumonée attractive nous amène naturellement au nez sur une jolie trame de fruits rouges, framboises, cerises, fraises. Fruits que l'on retrouve en bouche soutenus par la fraîcheur et un équilibre remarquable. La bonne longueur aromatique se termine par des notes vanillées.

Ce champagne rosé est tout en élégance, et sera parfait avec un saumon grillé, ou un fromage de chaource