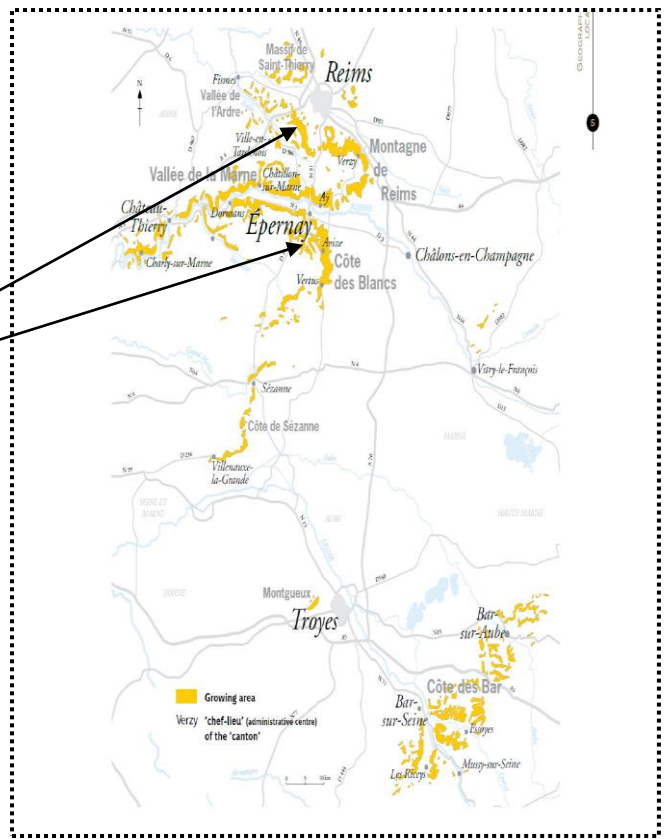




CHAMPAGNE LOMBARD

Extra Brut Premier Cru



Une partie de l'assemblage est issue du vignoble Maison, 40% de Chardonnay issus de la Côte des Blancs, et plus particulièrement des villages de Grauves et Vertus, qui confèrent à ce vin une grande fraîcheur et un très bel équilibre, que nous avons voulu exprimer en dosant ce vin à 4 grammes.

ASSEMBLAGE (20% vin de réserve)

40 % Chardonnay Premier Cru Grauves, Vertus
40 % Pinots Meunier Premier Cru Coulomnes-la-Montagne
20 % Pinot Noir Premier Cru Sermier, Villedomanges

CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette)

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

TEMPS DE LATTES ET DATE DE DEGORGEMENT

36 mois
Date indiquée sur la contre-étiquette

FLACONS DISPONIBLES

Demie 37,5cl – Bouteille 75cl - Magnum 150cl – Jéroboam 300cl
Mathusalem 600 cl – Balthazar 1200cl

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Une robe jaune dorée et un fin cordon de bulles persistantes. Des notes pêches, abricots, et une petite pointe mirabelle qui enrobe le vin. La bouche est fraîche et structurée.

Idéal en apéritif ou en accompagnement de volailles ou poissons.

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