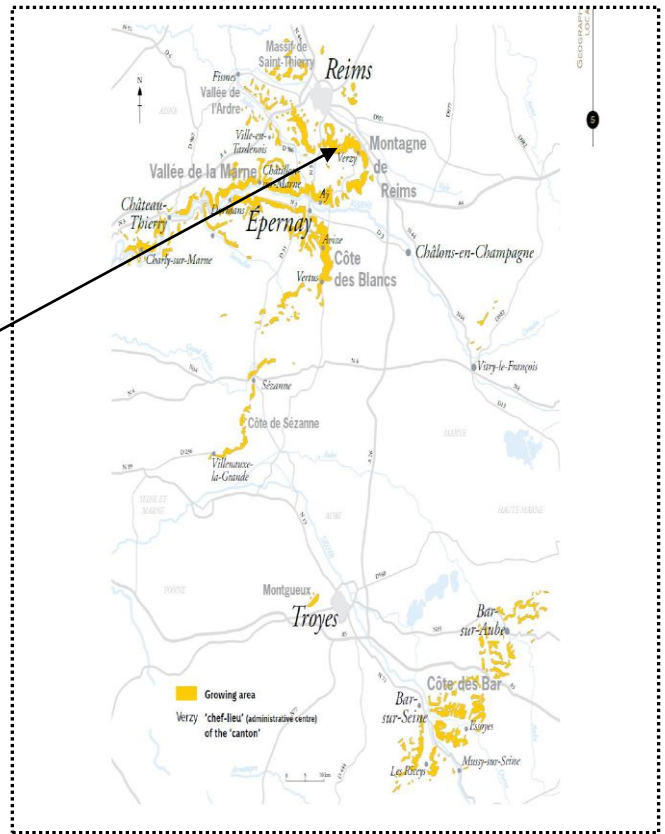




CHAMPAGNE LOMBARD

Extra Brut Premier Cru Blanc de Noirs



100% de Pinot Noir issus de Premiers crus de la grande Montagne de Reims. Des vignes plantées sur des sols argilo-calcaire, confèrent à ce vin des notes crayeuses. Elevage partiel sous-bois et vieilli en cave avec un bouchon liège maintenu par une agrafe, afin de permettre un meilleur échange entre le vin et l'air ambiant.

ASSEMBLAGE (0% de vin de réserve)

100 % Pinot Noir Premier Cru Rilly-la-Montagne

CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette)

Dosage : 4 g/l

Alcool : 12,5 % vol

TEMPS SUR LATTES ET DATE DE DEGORGEMENT

36 à 48 mois

Date indiquée sur la contre-étiquette

FLACON DISPONIBLE

Bouteille 75 cl

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Parfum vanillé, crayeux, et une fin de bouche « petits fruits rouges » mis en exergue par l'élevage sous-bois et ses arômes vanillés souples qui en découlent.

Accompagnera parfaitement des grillades, une souris d'agneau et des desserts chocolatés.

Ce vin peut aussi vous surprendre sur certains fromages du type chaource, langres.

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