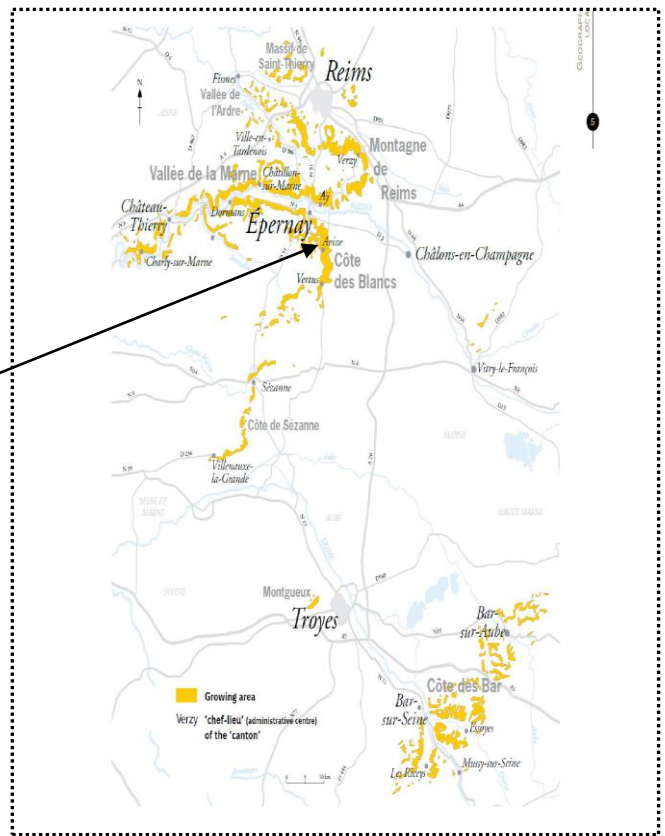




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Cramant Grand Cru*



Vignes plantées sur une craie compacte et dense. Exposition, sud, sud-est, les vins sont amples, riches, teintés de notes de cire miellées.

ASSEMBLAGE (0% de vin de réserve)
100 % Chardonnay Grand Cru Cramant

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, fraîcheur des Chardonnays avec cependant des vins riches, complexes, plutôt dédiés à des repas et des plats raffinés.

Ce vin de champagne sera parfait avec des volailles comme un chapon, ou des ris de veau.

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