



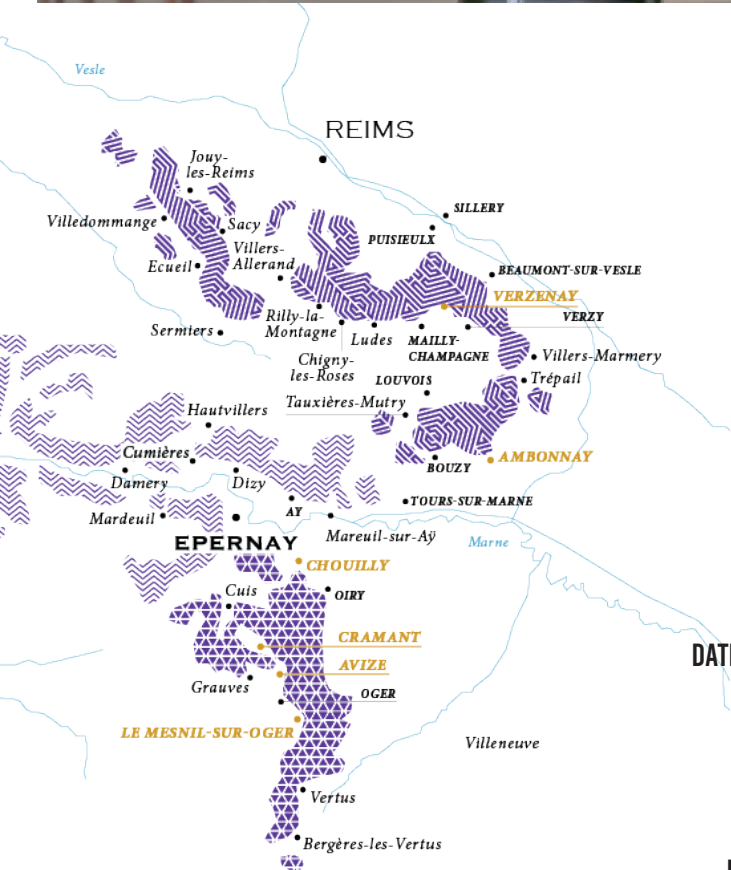
CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature
Grand Cru



B+D
16
20

GAULT&M
16.5
20



ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir Grand Cru
Ambonnay, Verzenay
50% Chardonnay Grand Cru
Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize, Cramant
0% vins de réserve

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-réglée
Non collé
Élevage 6 à 8 mois : 25% en fût, 75% en cuve inox
Fûts : Seguin Moreau minimum 3 vins, chauffe
légère Aquaflex 3,50hl
80% de l'assemblage en FML non déclenchée

TEMPS SUR LATTES

48 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE

0 g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75 cl

MOT DU CHEF DE CAVES

« Cette champagne combine les expressions de plusieurs terroirs. Les Chardonnays des sols crayeux de la Côte des Blancs apportent finesse et tension. Les Pinots Noirs de la partie sud de la Montagne de Reims, sur sols argilo-calcaires s'expriment avec plus d'amplitude. L'élevage en fût a permis de révéler les subtilités de ces grands terroirs grâce à une micro-oxydation. »