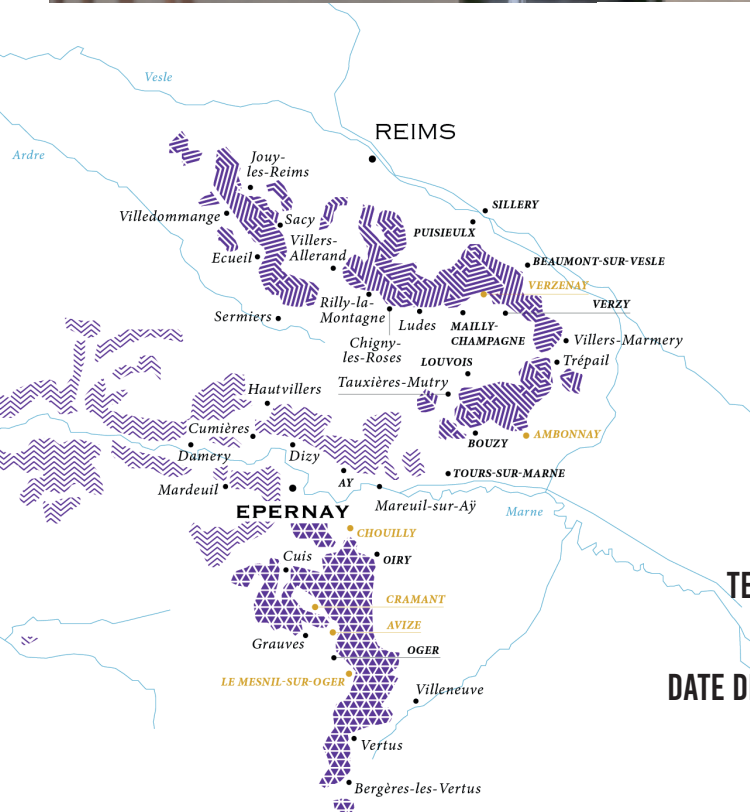




CHAMPAGNE  
**LOMBARD**

*Brut Nature  
Grand Cru*



#### ASSEMBLAGE

50% Chardonnay Grand Cru  
*Chouilly, Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger*  
50% Pinot Noir Grand Cru  
*Ambonnay, Verzenay*  
10% 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, 3,50 hl  
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  
Magnum - 150 cl

#### MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

*Ce champagne combine les expressions de plusieurs terroirs. Les Chardonnays issus des sols crayeux de la Côte des Blancs apportent finesse et tension, tandis que 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.*

CHAMPAGNE LOMBARD  
1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay Cedex  
+33 (0)3 26 59 57 40 / info@champagne-lombard.com  
www.champagne-lombard.com

