

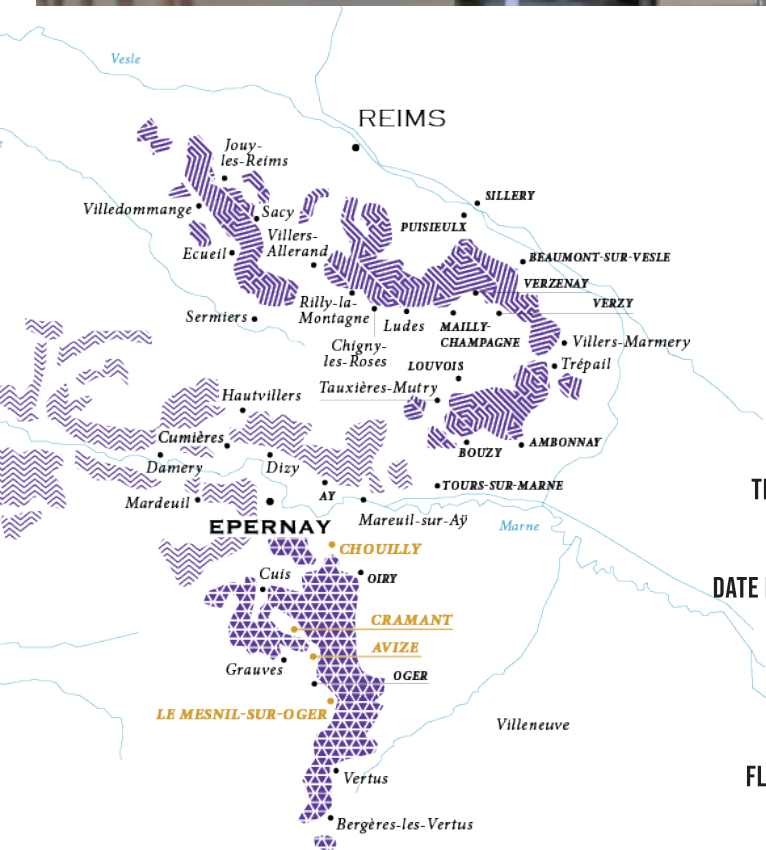


CHAMPAGNE
LOMBARD

*Brut Nature
Grand Cru
Blanc de Blancs*

ISWC
95

WINE ENTHUSIAST
93



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru

Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize, Cramant

0% vin de réserve

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée

Non collé

Élevage 6 à 8 mois en cuve inox

50% 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

“ Les 50% de Chardonnays du Mesnil-sur-Oger apportent une grande tension et minéralité. Chouilly et Cramant apportent plus de rondeur et d'amplitude tandis que Avize donne de la finesse. Sans dosage, ce champagne met en exergue l'expression de minéralité crayeuse, typique d'un champagne Blanc de Blancs de Côte des Blancs. ”

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

