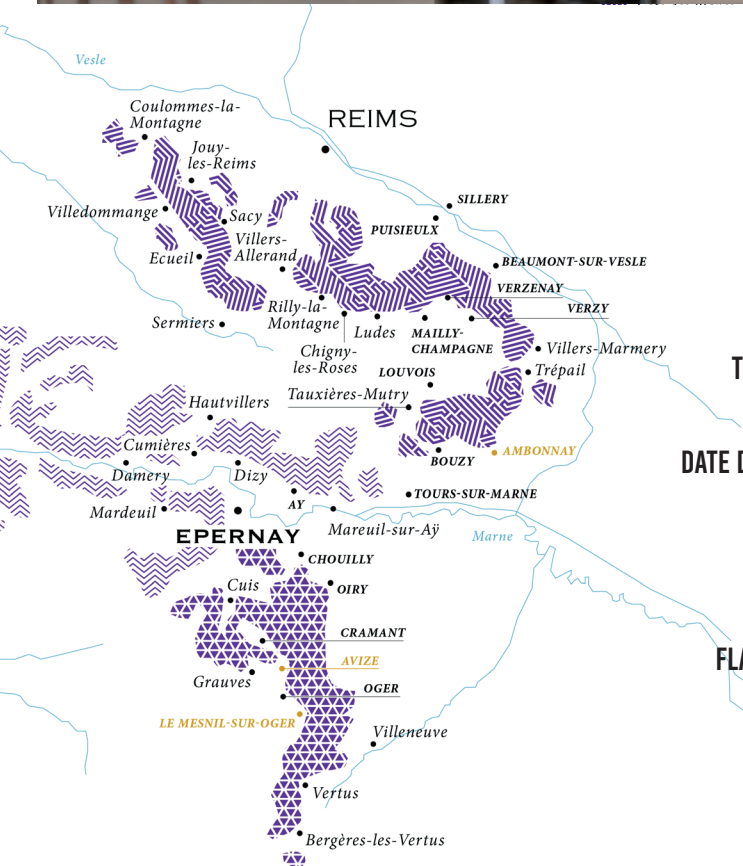




CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature
Grand Cru
Millésime 2008



ASSEMBLAGE

80% Chardonnay Grand Cru
Mesnil-sur-Oger et Avize
20% Pinot Noir Grand Cru
Ambonnay

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée
Non collé
Élevage 2 ans en cuve inox

TEMPS SUR LATTES

84 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE

0 g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75 cl

MILLÉSIME

L'année 2008 est un millésime particulièrement frais, qui confère aux vins une sublime tension. Le soleil, revenu avant et pendant la vendange, a permis une bonne maturation et un excellent état sanitaire des raisins. Ces caractéristiques inscrivent l'année 2008 dans le triptyque des grandes années 1988, 1989, 1990 : des années propices à l'élaboration de grands vins de garde.

MOT DU CHEF DE CAVES

“2008 fut une très grande année pour les Chardonnays. Ils sont en large majorité dans cet assemblage pour maintenir la fraîcheur typique de cette année : on relevait des acidités élevées et d'excellentes maturités phénoliques. Les Pinots Noirs d'Ambonnay apportent la matière nécessaire pour que ce vin soit représentatif de son Millésime.”