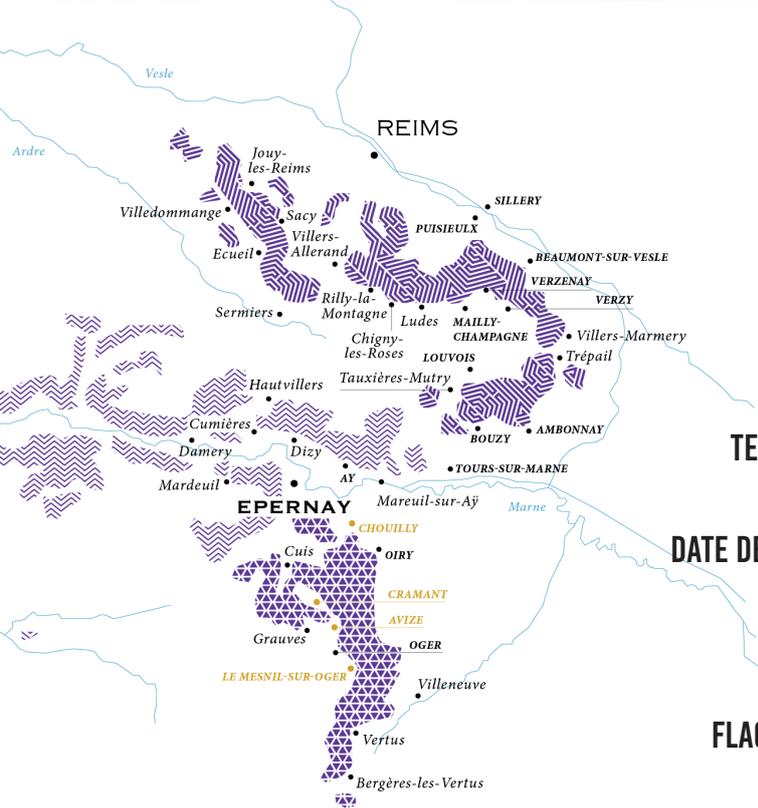




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Grand Cru
Blanc de Blancs*



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru
Chouilly, Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger

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
Magnum - 150 cl

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

Les 50 % de Chardonnays provenant du Mesnil-sur-Oger apportent tension et minéralité. Chouilly et Cramant ajoutent rondeur et amplitude, tandis qu'Avize confère finesse et élégance. Sans dosage, ce champagne met en valeur l'expression de la minéralité crayeuse, caractéristique des Blanc de Blancs de la Côte des Blancs.