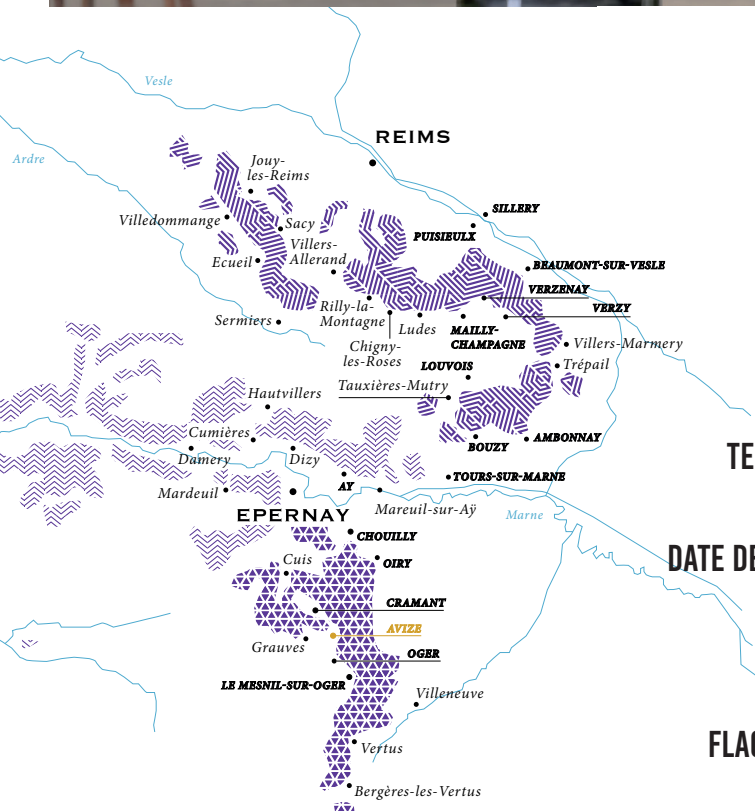




CHAMPAGNE
LOMBARD

*Brut Nature
Grand Cru
Blanc de Blancs*



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru
Avize

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

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

“ Les Chardonnays d'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. ”

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

