



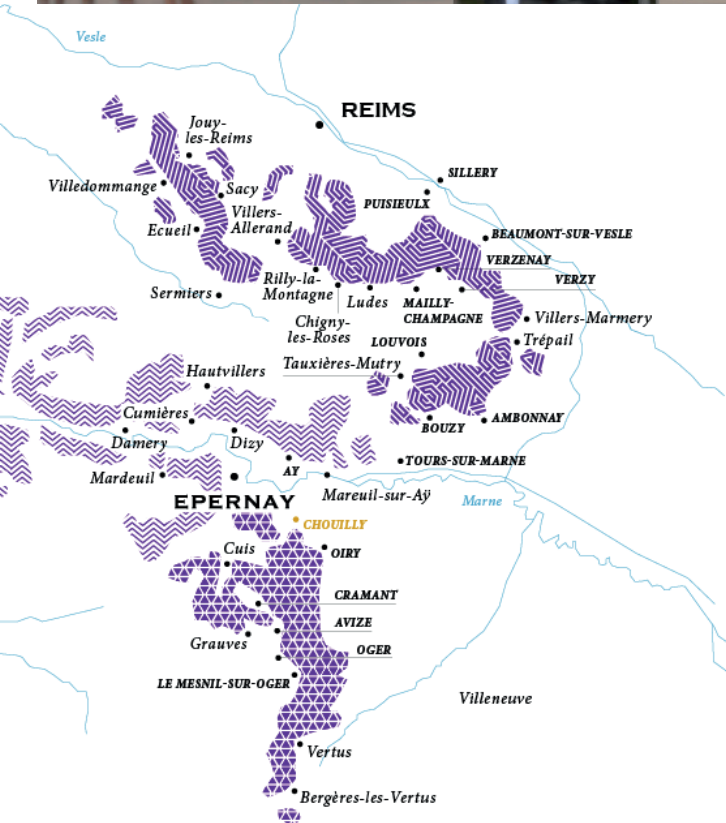
CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature
Chouilly Grand Cru



B+D
15
20

GAULT & M
16
20



VIGNES Sol terroir Nord : argile et craie
Sol terroir Est : argile et craie compacte

CÉPAGE 100% Chardonnay Grand Cru
Chouilly
0% vins de réserve

VINIFICATION FA en cuve inox thermo-régulée
FML non déclenchée
Non collé
Élevage 6 à 8 mois en cuve inox

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

“Chouilly est un terroir vaste qu'on distingue en deux parties. Au Nord, les Chardonnays s'expriment avec plus de rondeur et d'amplitude. À l'Est, ils ont plus de minéralité et de tension. Ce champagne, qui reflète le terroir dans son ensemble, est non dosé pour apprécier son identité minérale et agrume.”

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

