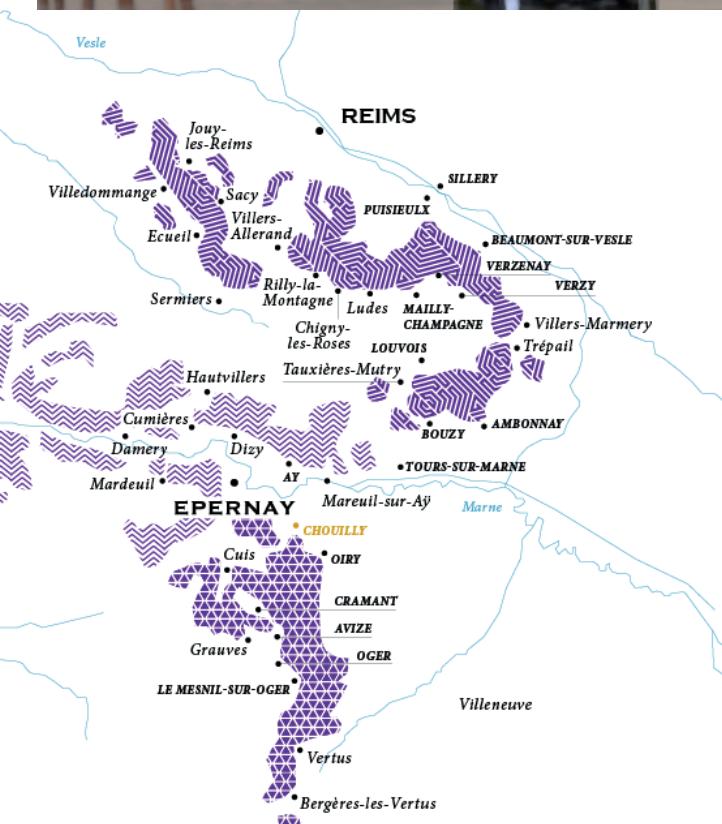




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Chouilly Grand Cru*



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
Elevage 6 à 8 mois en cuve inox

TEMPS SUR LATTE

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. ”