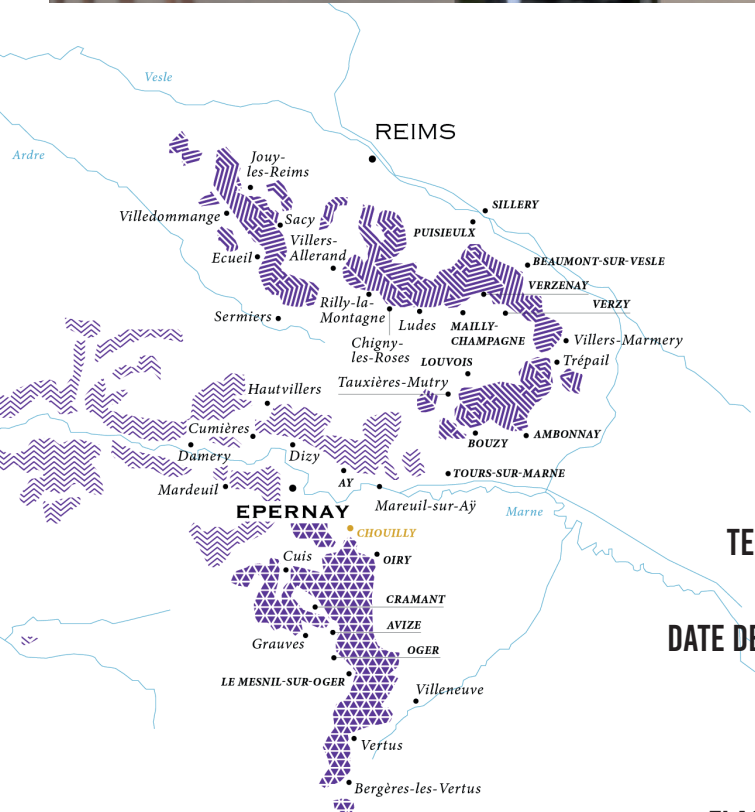




## CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature  
Chouilly Grand Cru*



### ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru  
Chouilly  
0% vins de réserve

### TYPE DE SOL

Terroir nord : argile et craie  
Terroir est : argile et craie compacte

### VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-réglée  
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

### MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

*Chouilly est un vaste terroir, que l'on divise en deux parties distinctes. Au nord, les Chardonnays s'expriment avec davantage de rondeur et d'amplitude, tandis qu'à l'est, ils présentent plus de minéralité et de tension. Ce champagne, qui reflète l'ensemble du terroir, est non dosé afin de révéler pleinement son identité minérale et ses notes d'agrumes.*

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

