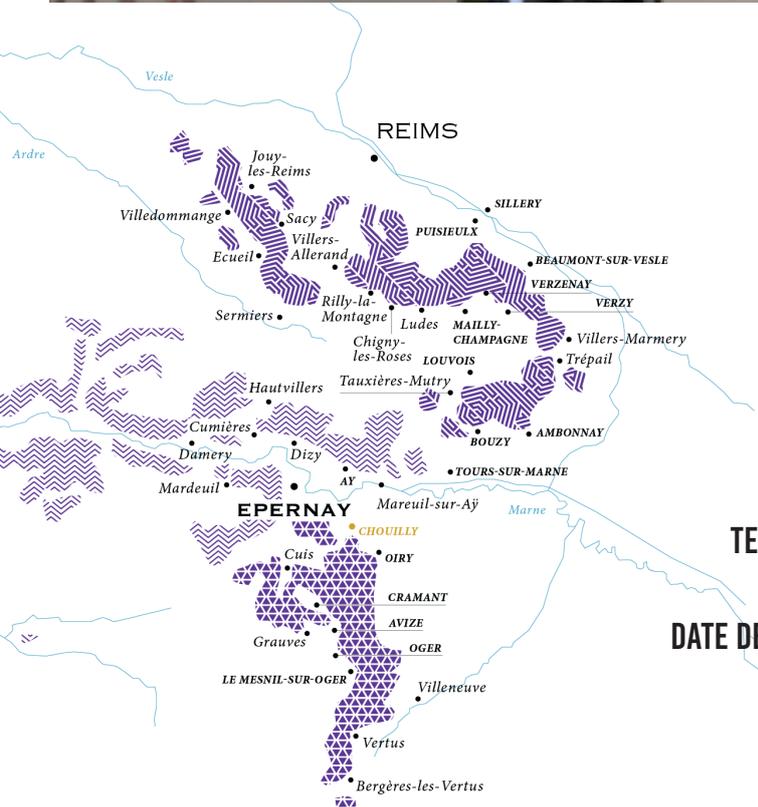




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Chouilly Grand Cru*



ASSEMBLAGE	100% Chardonnay Grand Cru <i>Chouilly</i> 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.