



# CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature  
Cramant Grand Cru*

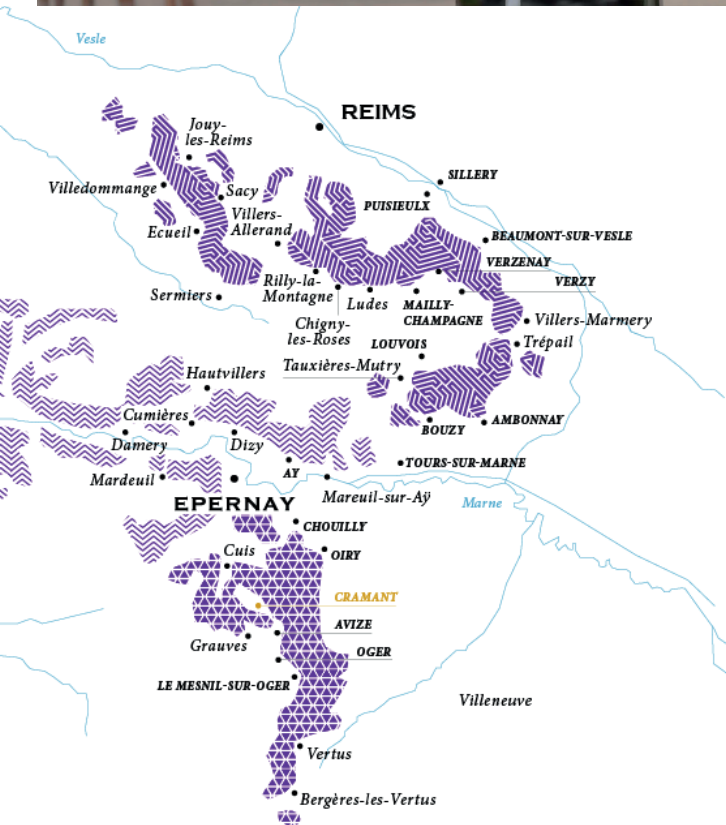


ISWC

96

GAULT & M

16  
20



## VIGNES

Sol : argilo-calcaire  
Exposition : Est

## CÉPAGE

100% Chardonnay Grand Cru  
*Cramant*  
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

“ Le terroir de Cramant donne des Chardonnays riches : le drainage des sols est modéré et l'ensoleillement favorable au développement des maturités. Ce champagne est non dosé pour découvrir son identité ample et minérale. ”

### 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

