

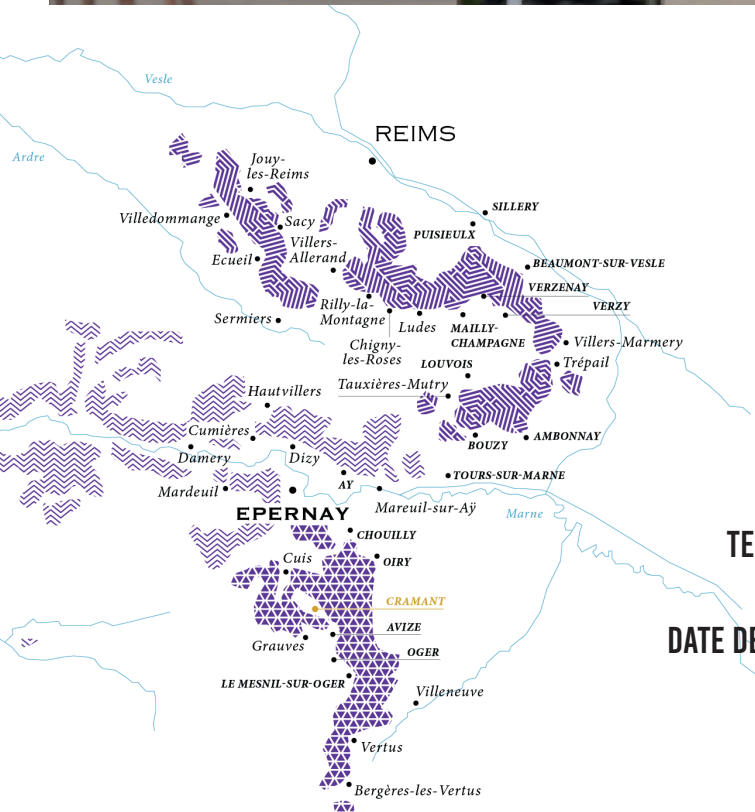


CHAMPAGNE
LOMBARD

*Brut Nature
Cramant Grand Cru*

GAULT & MILLAU
17
20

CAMERON DOUGLAS
95
100



ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru
Cramant
0% vins de réserve

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire
Exposition est

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

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

Le terroir de Cramant donne des Chardonnays riches grâce à un drainage modéré des sols et un ensoleillement favorable au développement des maturités. Le nez délivre une tonalité de biscuits citronnés complétée de fruits blancs épicés. Ce champagne est non dosé pour révéler pleinement son caractère ample et minéral.

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

