



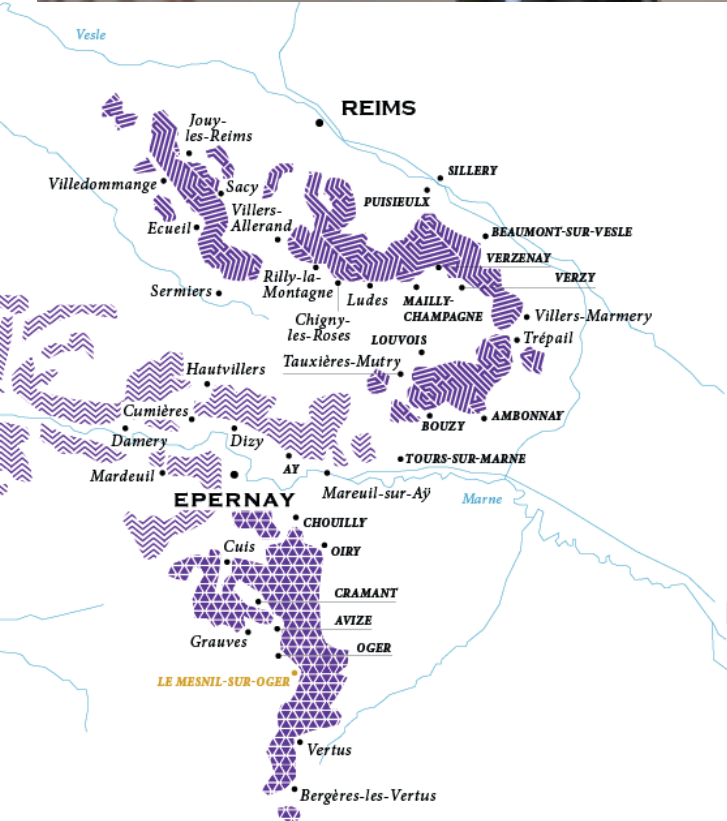
CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature
Le Mesnil sur Oger Grand Cru



B+D
15,5
20

GAULT&M
17,5
20



VIGNES Sol : argilo-calcaire
Exposition : Sud-Est

CÉPAGE 100% Chardonnay Grand Cru
Le Mesnil sur Oger
0% vins de réserve

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

MOT DU CHEF DE CAVES

“Le terroir du Mesnil-sur-Oger donne des Chardonnays tendus, marqués par une minéralité « pierre à fusil » et une aromatique de citron vert. Ce champagne est non dosé pour découvrir son identité ample et minérale.”