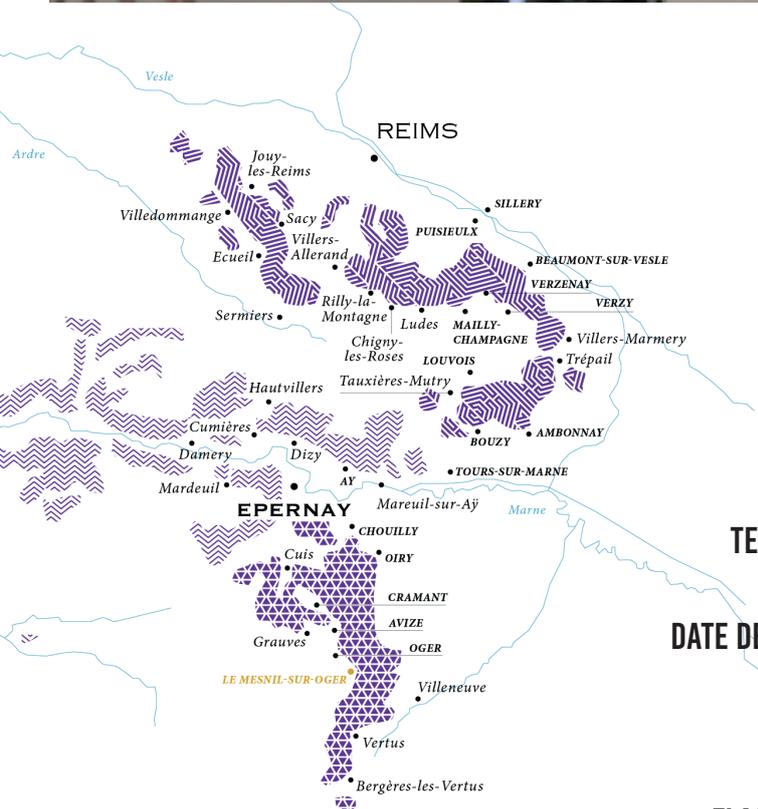




CHAMPAGNE
LOMBARD

Brut Nature
Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru



ASSEMBLAGE

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

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire et silex
Exposition sud-est

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
Magnum - 150 cl

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

« Le terroir du Mesnil-sur-Oger produit des Chardonnays tendus, caractérisés par une minéralité « pierre à fusil » et des arômes de citron vert, équilibrés par des notes délicates de fleurs blanches. Ce champagne est non dosé pour mettre en avant son identité saline et sa vivacité. »

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

