



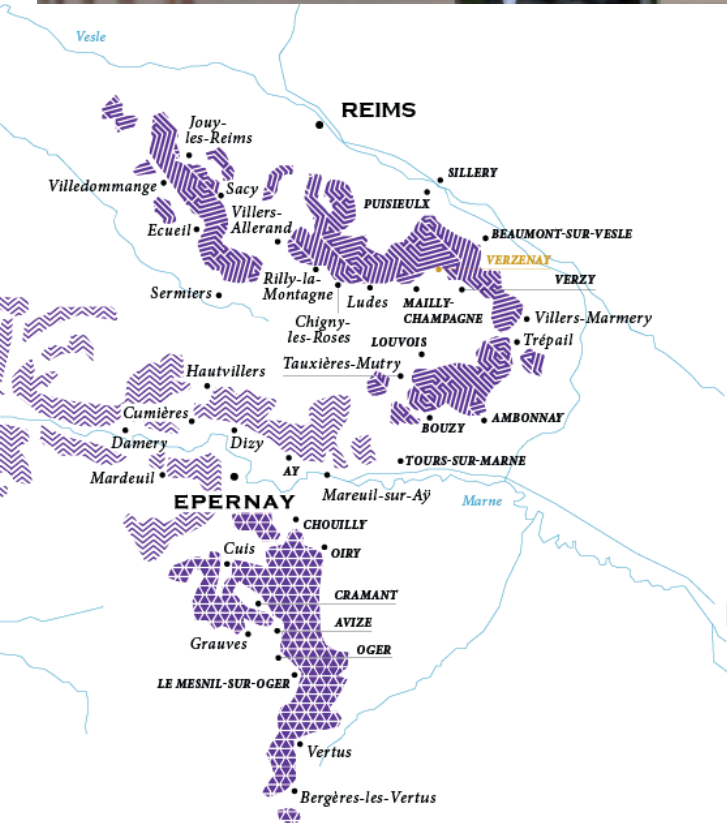
CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Verzenay Grand Cru*



B+D
16
20

GAULT & M
16,5
20



VIGNES Sol : limon et craie
Exposition : Nord

CÉPAGE 100% Pinot Noir Grand Cru
Verzenay
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

“ Du fait du climat plus frais et de la caractéristique drainante des sols, le terroir de Verzenay donne des Pinots Noirs qui s'expriment avec beaucoup de finesse et de tension. Ce champagne est non dosé pour apprécier son identité minérale et salivante. ”

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

