



CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Verzenay Grand Cru*

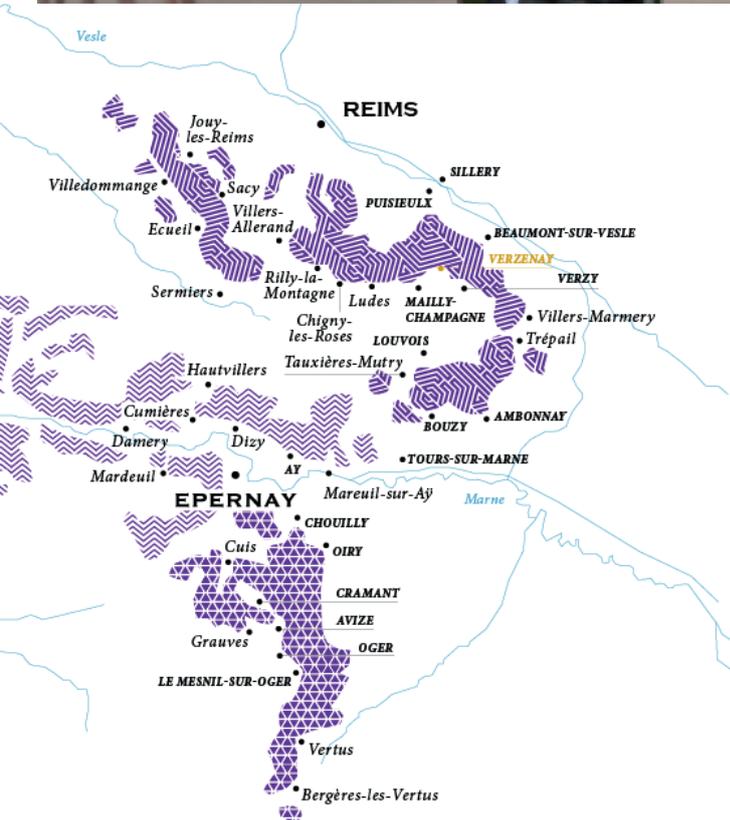


B+D

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-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

“ 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

