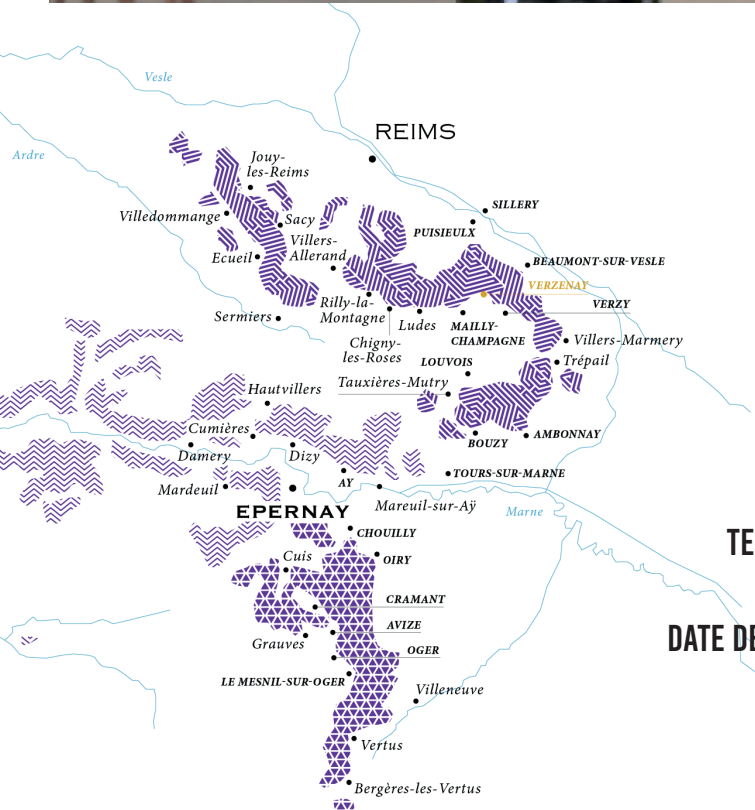




CHAMPAGNE
LOMBARD

*Brut Nature
Verzenay Grand Cru*



ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir Grand Cru
Verzenay
0% vins de réserve

TYPE DE SOL

Limon et craie
Exposition nord

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

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

En raison du climat plus frais et de la capacité drainante des sols, le terroir de Verzenay donne des Pinots Noirs qui se distinguent par leur finesse et leur tension. Ce champagne est non dosé afin de mettre en valeur sa densité et sa finale saline.

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

