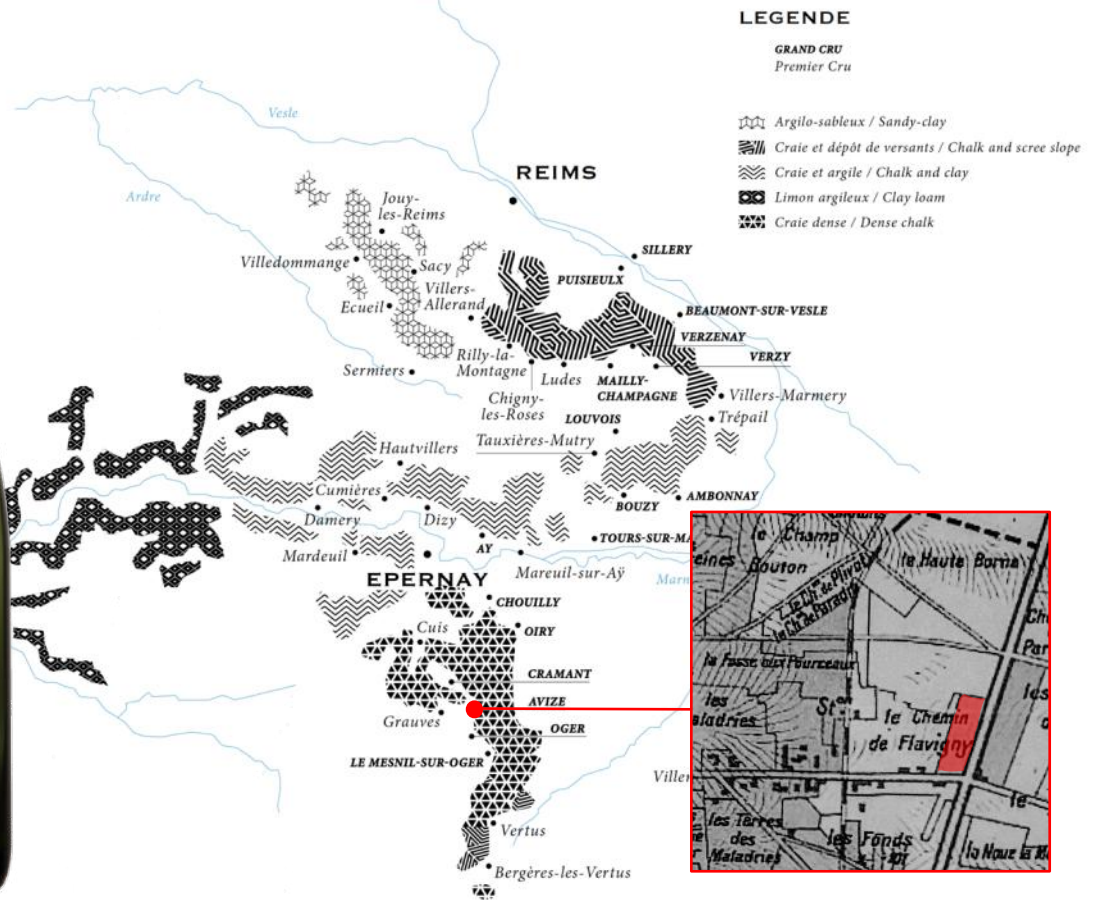




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE
AVIZE GRAND CRU

LIEU-DIT « CHEMIN DE FLAVIGNY »



VIGNES

- Sol : argilo-calcaire
- Exposition : sud-est
- Parcelle « Chemin de Flavigny » : 36 ares, située en bas du coteau d'Avize.

VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-régulée
- FML bloquée
- Non collé
- Elevage 6 à 8 mois en fût avec batonnage raisonné
- Fûts : 1 à 3 vins, chauffe légère, 3,50hl

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru Avize
(0% vin de réserve)

TEMPS SUR LATTES

48 à 60 mois

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

0g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75cl

LE MOT DU CHEF DE CAVES

La parcelle « Chemin de Flavigny » révèle une expression du Chardonnay atypique : le drainage modéré du sol plus riche en argile que le mi-coteau, combiné à une exposition favorable au développement des maturités, donnent des vins amples avec une large palette aromatique.

CONTACT

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

