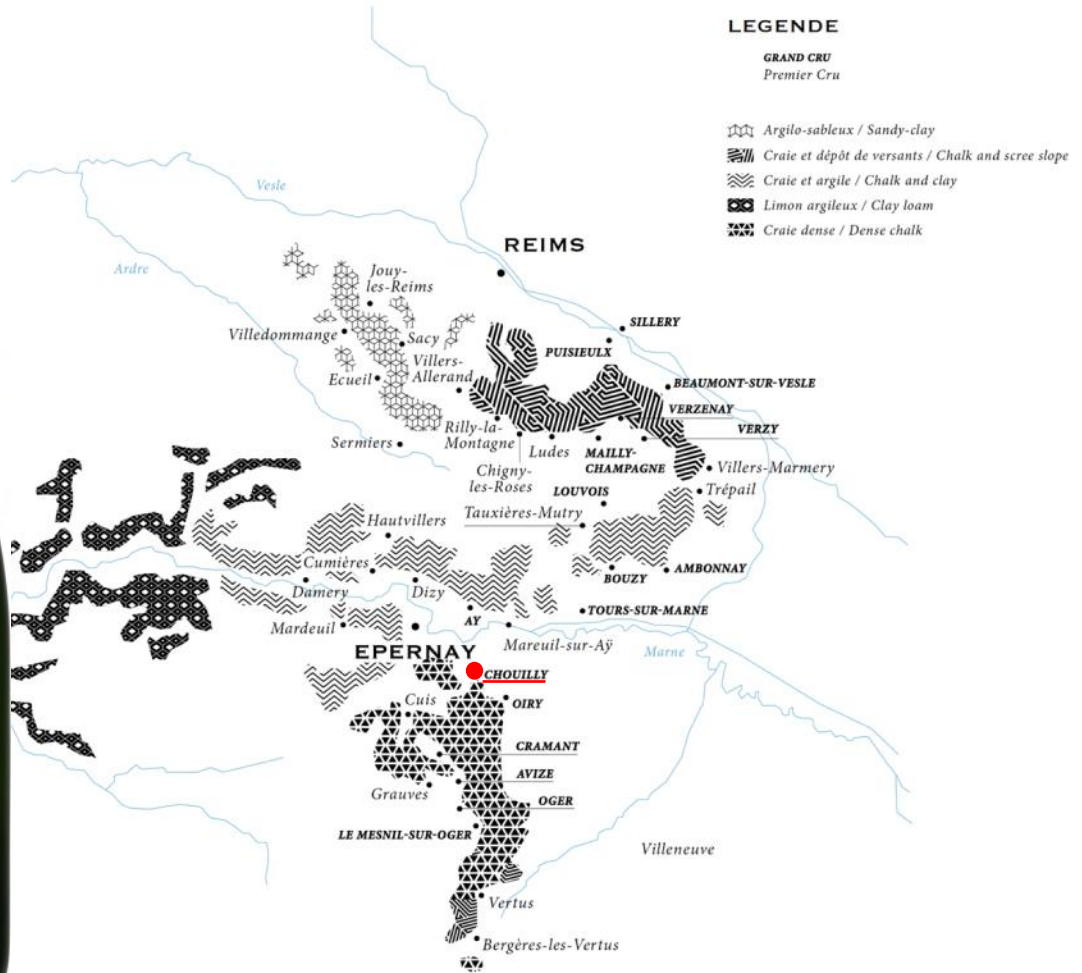




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE CHOUILLY GRAND CRU



VIGNES

- Sol terroir nord : argile et craie
- Sol terroir est : argile et craie compacte

VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-réglée
- FML bloquée
- Non collé
- Elevage 6 à 8 mois en cuve inox

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru Chouilly
(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

Chouilly est un terroir vaste qu'on distingue en deux parties. Au nord, les Chardonnays s'expriment avec plus de rondeur et d'amplitude. À l'est, ils ont plus de minéralité et de tension.

Ce Champagne, qui reflète le terroir dans son ensemble, est non dosé pour apprécier son identité minérale et agrume.

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

