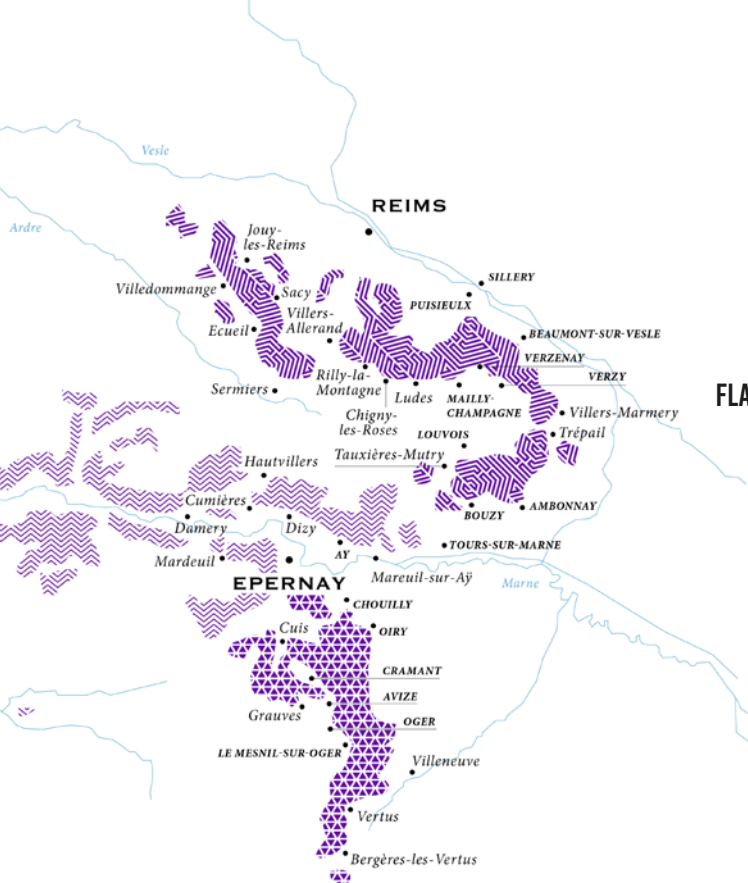




CHAMPAGNE
LOMBARD

Collection
1989

CHAMPAGNE
LOMBARD
Collection
1989



ASSEMBLAGE Majorité de Chardonnay

DOSAGE 8 g/L

FLACON DISPONIBLE Bouteille - 75 cl

MILLÉSIME La vendange 1989 s'inscrit dans les plus grosses récoltes champenoises malgré un printemps périlleux avec des gelées importantes. La chaleur suivant les gelées permis aux grappes de se développer avec une densité importante. 1989, c'est une vendange précoce, qui dure longtemps, un rendement supérieur à la moyenne, un état sanitaire parfait, des grappes volumineuses, une richesse en sucre propre à un climat méditerranéen et une acidité suffisante.

MOT DU CHEF DE CAVES

“Ce vin s'ouvre sur un nez fumé, aux notes de café, de moka, de truffe et de tabac. Le millésime 1989 est étonnant par sa fraîcheur en bouche : on retrouve une complexité aromatique avec des notes végétales (mentholée, anis, verveine) ainsi que du citron confit et des notes de miel.”

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

