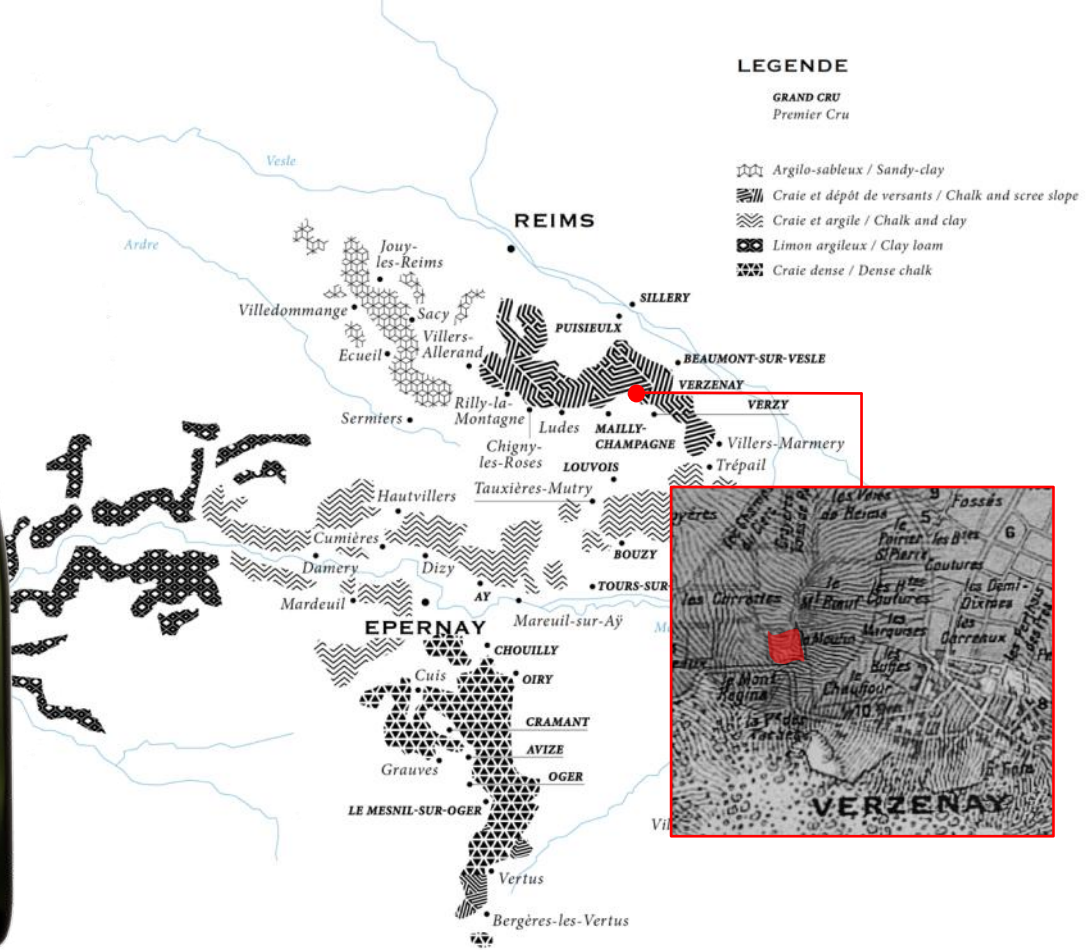




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE
VERZENAY GRAND CRU
LIEU-DIT « LES CORETTES »



LEGENDE

GRAND CRU
Premier Cru

- Argilo-sableux / Sandy-clay
- Craie et dépôt de versants / Chalk and scree slope
- Craie et argile / Chalk and clay
- Limon argileux / Clay loam
- Craie dense / Dense chalk

VIGNES

- Sol : limon-calcaire
- Exposition : ouest
- Parcelle « Les Corettes » : 36 ares, située au pied du Moulin, dans la pente côté Mailly.

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 et 6,15hl

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir Grand Cru Verzenay
(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 « Les Corettes » révèle une expression du Pinot Noir atypique : les sols sont drainants et le terroir est exposé à un ensoleillement en demi-journée (après-midi). La parcelle est ensoleillée au moment le plus chaud de la journée, ce qui apporte au vin, une belle structure et une forte intensité aromatique de fruits rouges.

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

