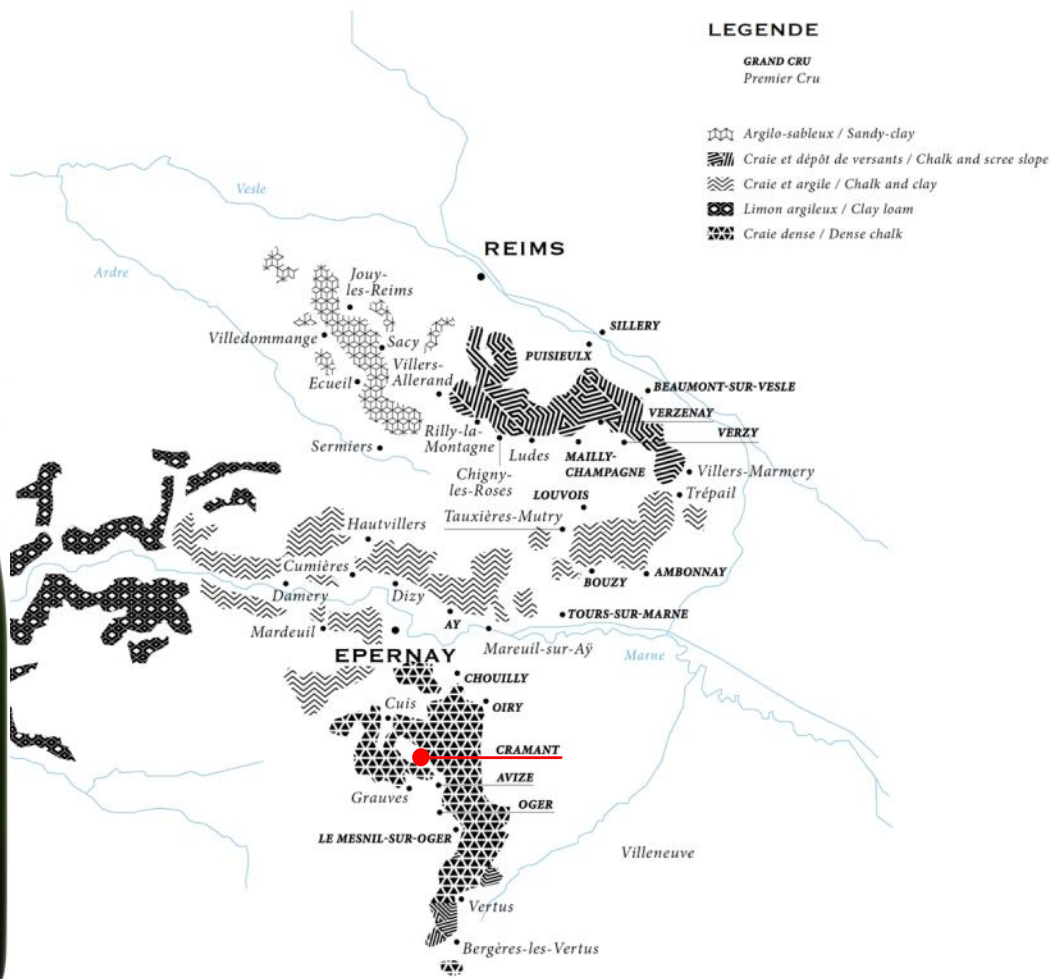




# CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE CRAMANT GRAND CRU



## VIGNES

- Sol : argile et craie tendre
- Exposition : est

## VINIFICATION

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

## ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru Cramant  
(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

Le terroir de Cramant donne des Chardonnays riches : le drainage des sols est modéré et l'ensoleillement favorable au développement des maturités. Ce Champagne est non dosé pour découvrir son identité ample et minérale.

## 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

