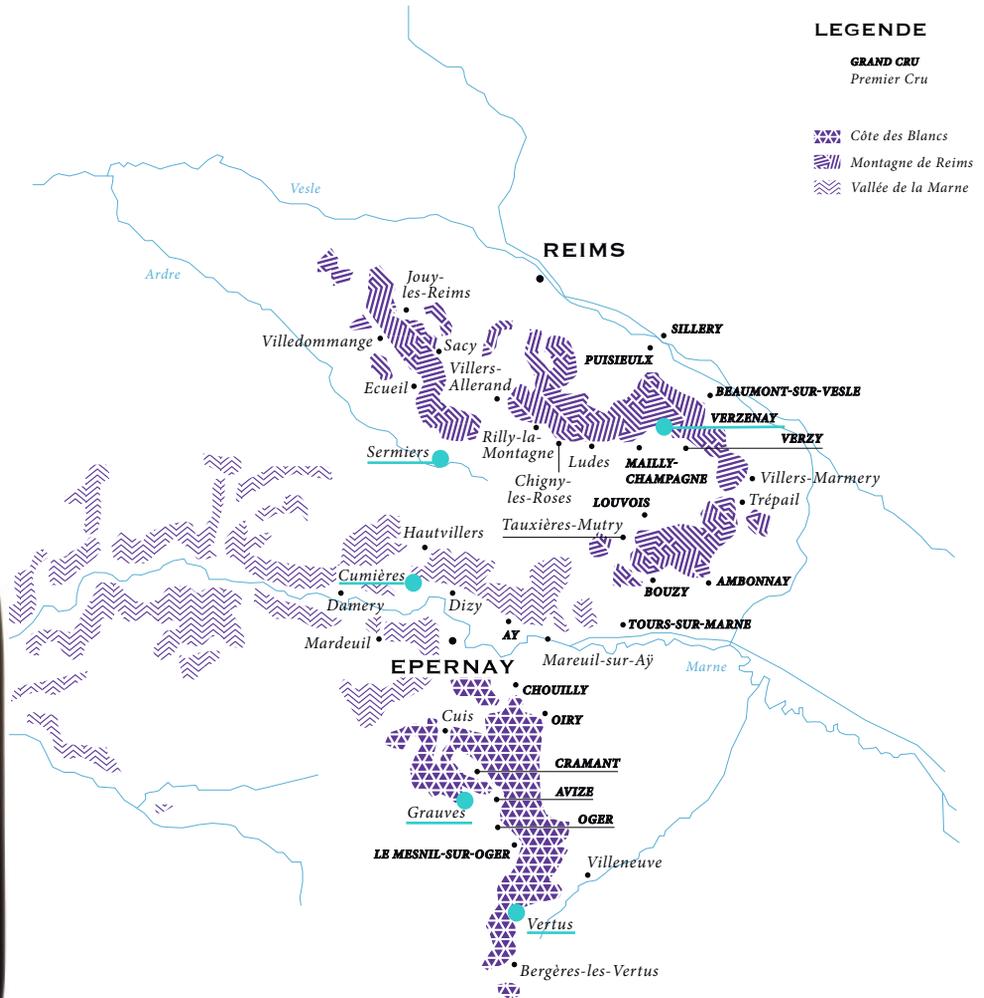




# CHAMPAGNE LOMBARD

EXTRA BRUT PREMIER CRU ROSÉ



## ASSEMBLAGE

40% Pinot Noir Premier Cru (Sermier et Cumières)  
50% Chardonnay Premier Cru (Grauves et Vertus)  
10% Pinot Noir Grand Cru vinifié en rouge (Verzenay)  
(0% vin de réserve)

## VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-régulée
- Non collé
- Elevage 6 à 8 mois en cuve inox
- Vin rouge : élevage 6 à 8 mois en fût
- Fûts : Seguin Moreau minimum 3 vins, chauffe légère Aquaflex 3,50hl
- 40% de l'assemblage en FML bloquée

## TEMPS SUR LATTES

24 à 36 mois

## DOSAGE

4g/L

## DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre étiquette

## FLACON DISPONIBLE

Demies - 37,5 cl

Bouteille - 75 cl

## LE MOT DU CHEF DE CAVES

Le Chardonnays charnus de Grauves et Vertus amènent de la matière au vin. Les Pinot Noirs de Sermier et Cumières amènent de l'équilibre de part leur finesse aromatique. Pour maintenir cette identité, nous avons choisi d'assembler avec un vin rouge Grand Cru de Verzenay, dont le terroir offre des expressions vives et denses de petites cerises.

## 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

