



CHAMPAGNE LOMBARD

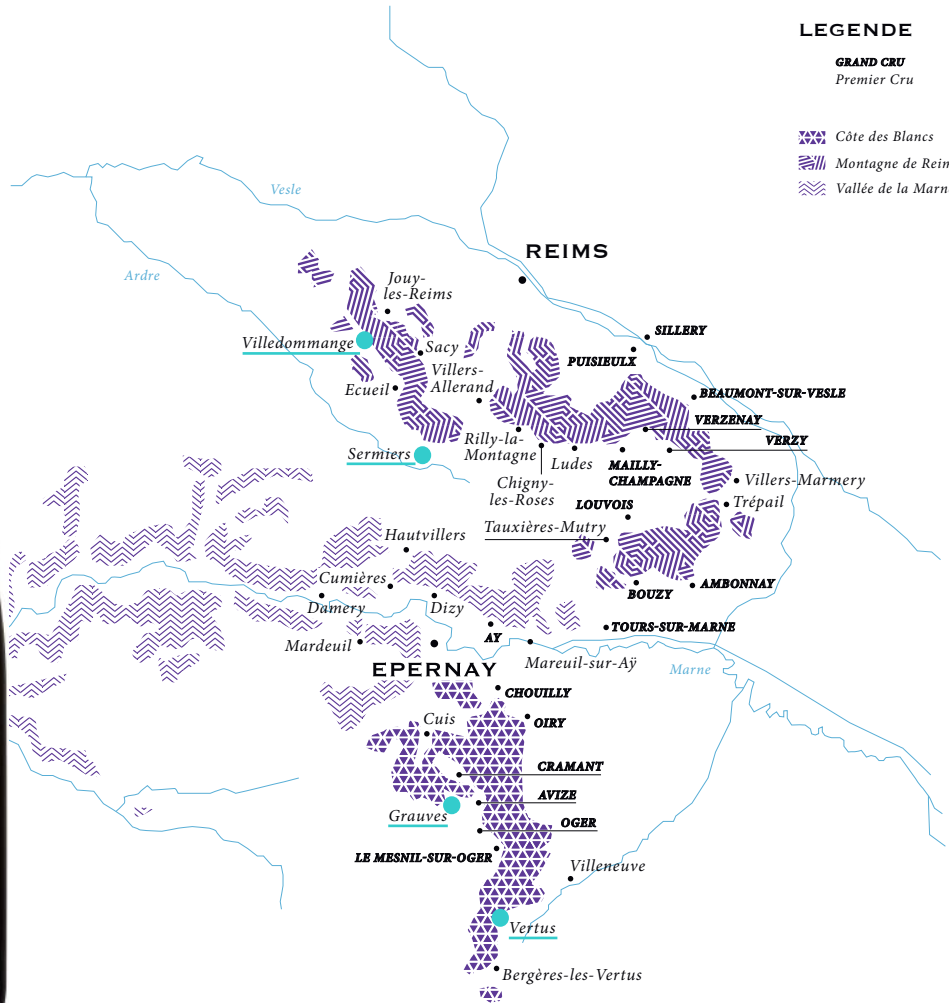
EXTRA BRUT PREMIER CRU



LEGENDE

GRAND CRU
Premier Cru

 Côte des Blancs
 Montagne de Reims
 Vallée de la Marne



ASSEMBLAGE

40% Chardonnay Premier Cru (Grauves et Vertus)
30% Pinot Meunier Premier Cru (Coulommès-la-M^{gne})
30% Pinot Noir Premier Cru (Sermier et Villedommange)
(20% vin de réserve)

VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-régulée
- Non collé
- Elevage 6 à 8 mois en cuve inox
- 50% de l'assemblage en FML bloquée

TEMPS SUR LATTES

36 à 48 mois

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

4g/L

FLACON DISPONIBLE

Demie - 37,5 cl
Bouteille - 75 cl
Magnum - 150 cl
Jéroboam - 300 cl
Matusalem - 600 cl

LE MOT DU CHEF DE CAVES

Les Pinots Noirs et Meuniers sur sols argilo-sableux de la Montagne de Reims Ouest combinés à la fraîcheur des Chardonnays de la Côte des Blancs (sol de craie) donnent à ce champagne très peu dosé un bon équilibre entre tension et richesse aromatique.

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

