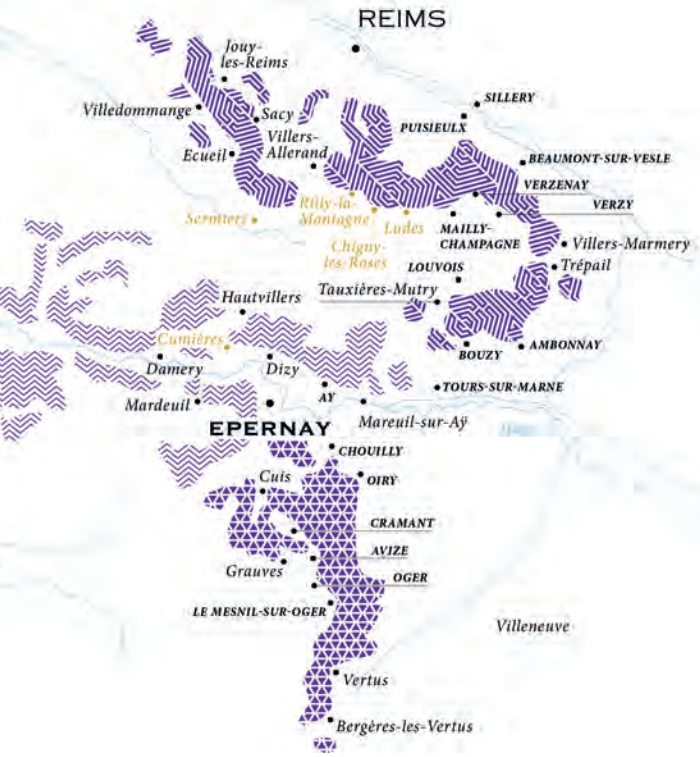

ASSEMBLAGE	100% Pinot Noir Premier Cru *Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Sermier, Cumières* 0% vin de réserve
VINIFICATION	FA en cuve inox thermo-régulée Non collé Élevage 6 à 8 mois : 40% en fût, 60% en cuve inox Fûts : Seguin Moreau, minimum 3 vins, chauffe légère Aquaflex 3,50hl 80% de l'assemblage en FML non déclenchée
TEMPS SUR LATTES	36 mois minimum
DATE DE DÉGORGEMENT	Indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	4 g/L
FLACON DISPONIBLE	Bouteille - 75 cl

MOT DU CHEF DE CAVES

Les Pinots Noirs poussent sur un sol limoneux et un sous-sol calcaire, ce qui confère à ce vin des notes crayeuses. L'élevage en fût est très intéressant sur ces Pinots qui ont beaucoup de finesse : il va permettre de faire ressortir des arômes toastés très délicats grâce à la micro-oxydation apportée par le fût.

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