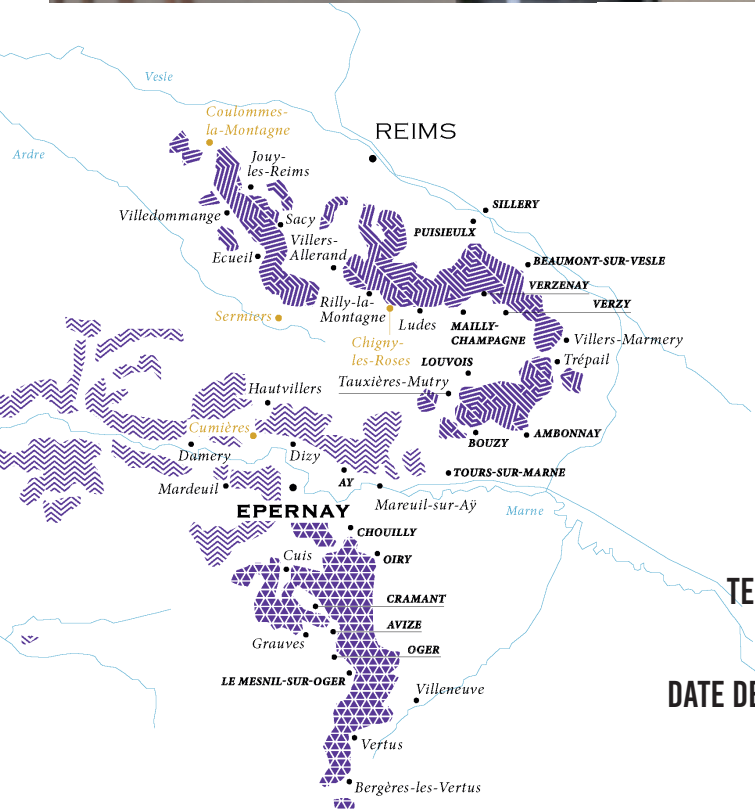




# CHAMPAGNE LOMBARD

*Extra Brut  
Premier Cru  
Blanc de Noirs*



## ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir Premier Cru  
*Chigny-les-Roses, Cumières*  
50% Meunier Premier Cru  
*Coulommès-la-Montagne, Sermiers*  
10% à 20% vins de réserve

## VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-réglée  
Non collé  
Élevage 6 à 8 mois : 40% en fût, 60% en cuve inox  
Fûts : Seguin Moreau minimum 3 vins, chauffe légère Aquaflex, 3,50 hl  
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  
Magnum - 150 cl

## MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

Les Pinots Noirs et Meuniers, cultivés sur des sols limoneux avec un sous-sol calcaire, apportent à ce vin des notes crayeuses. L'élevage en fût est particulièrement intéressant pour ces Pinots d'une grande finesse : il permet de révéler des arômes délicatement toastés grâce à la micro-oxydation apportée par le fût.