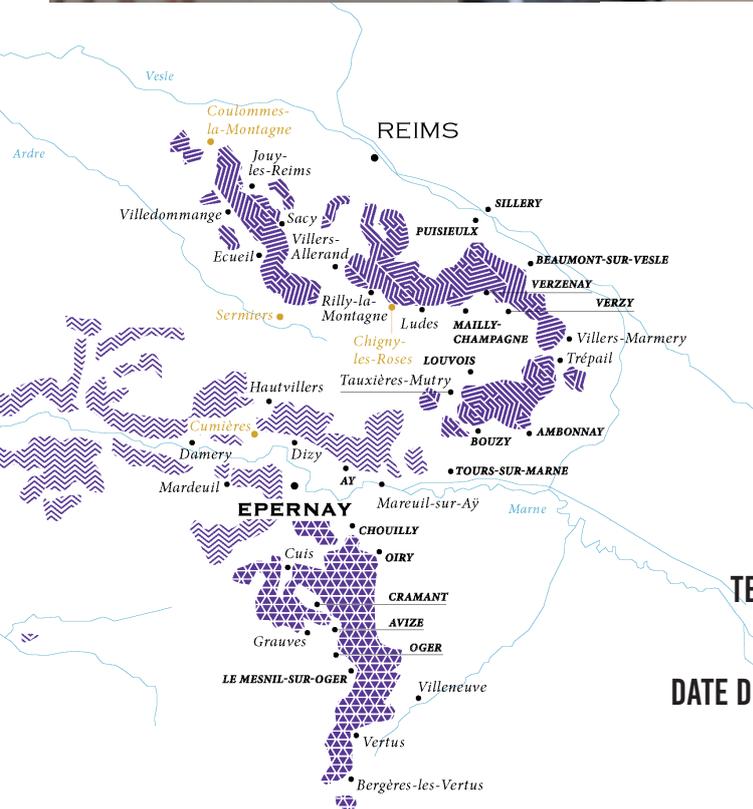




CHAMPAGNE LOMBARD

*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.

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

