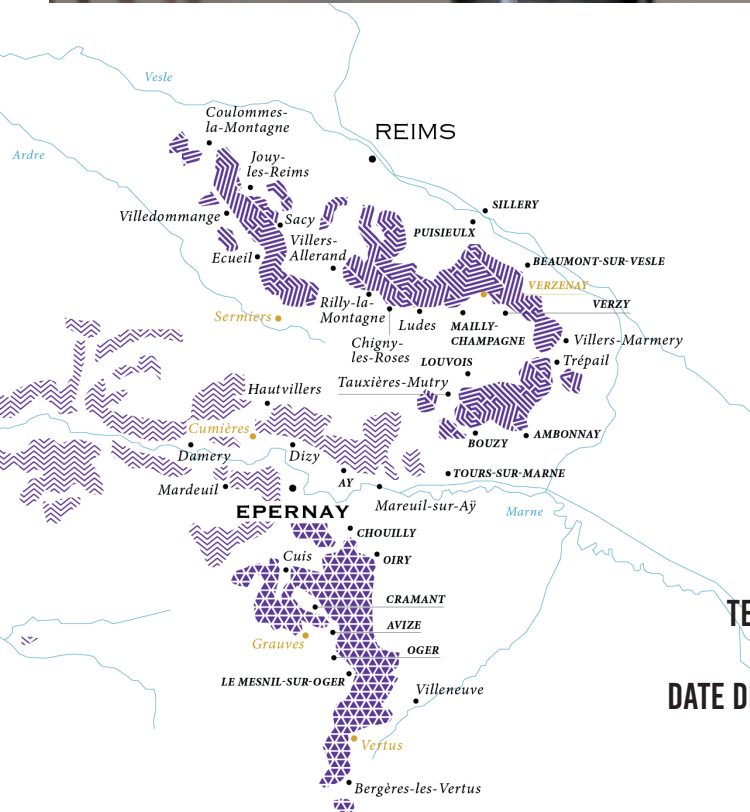




CHAMPAGNE LOMBARD

*Extra Brut
Premier Cru
Rosé*



ASSEMBLAGE

50% Chardonnay Premier Cru
Grauves, Vertus

40% Pinot Noir Premier Cru
Sermiers, Cumières

10% Pinot Noir Grand Cru vinifié en rouge
Verzenay

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-réglée
Non collé

Élevage 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, 3,50 hl

40% de l'assemblage en FML non
déclenchée

TEMPS SUR LATTES

24 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE

4 g/L

FLACON DISPONIBLE

Demie - 37,5 cl

Bouteille - 75 cl

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

Les Chardonnays charnus de Grauves et Vertus apportent de la matière au vin, tandis que les Pinots Noirs de Sermiers et Cumières contribuent à l'équilibre par leur finesse aromatique. Pour préserver cette identité, nous avons choisi d'assembler avec un vin rouge Grand Cru de Verzenay, dont le terroir offre des expressions vives et intenses de petites cerises.

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

