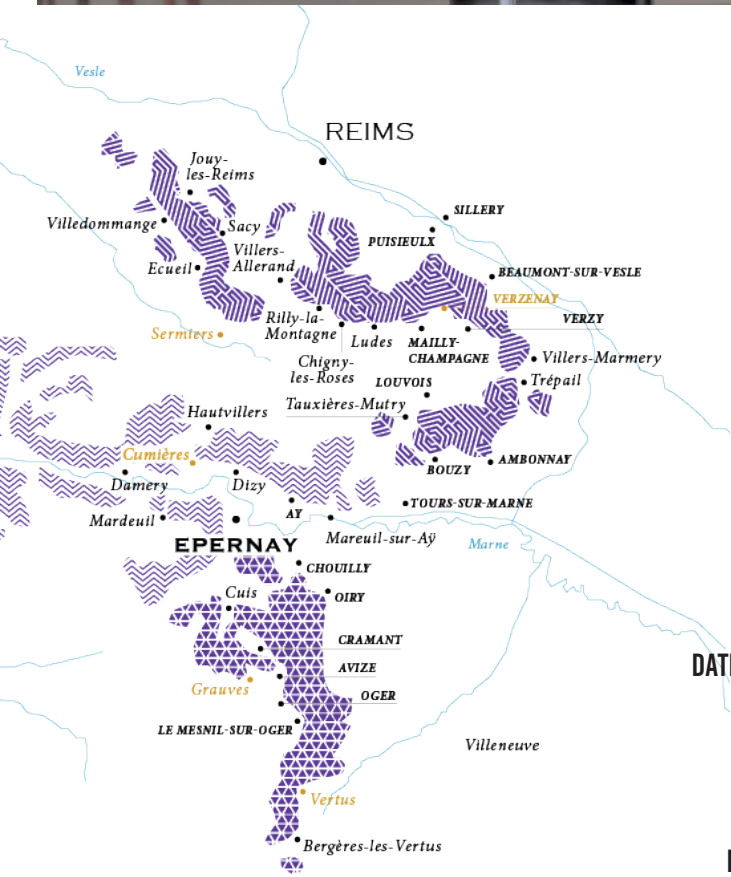




CHAMPAGNE LOMBARD

Extra Brut
Premier Cru
Rosé

ISWC
90



ASSEMBLAGE

50% Chardonnay Premier Cru
Grauves, Vertus
40% Pinot Noir Premier Cru
Sermiers, Cumières
10% Pinot Noir Grand Cru vinifié en rouge
Verzenay
0% vins de réserve

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée
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, 3,50hl
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

MOT DU CHEF DE CAVES

“ Les Chardonnays charnus de Grauves et Vertus amènent de la matière au vin. Les Pinots Noirs de Sermiers et Cumières amènent un équilibre de part leur finesse aromatique. Pour maintenir cette identité, nous avons choisi d'assembler avec un vin rouge Grand Cru de Verzenay, dont le terroir offre des expressions vives et denses de petites cerises. ”