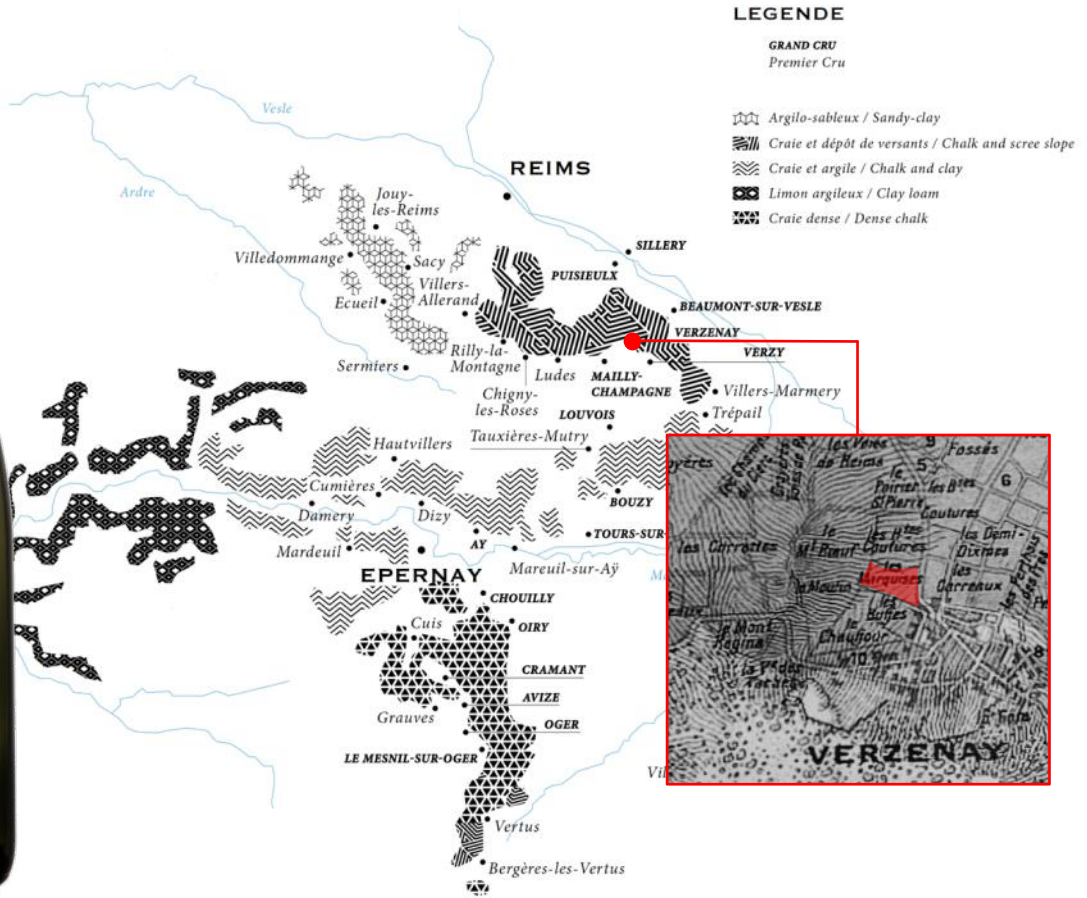




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE ROSÉ DE SAIGNÉE
VERZENAY GRAND CRU
LIEU-DIT « LES MARQUISES »



VIGNES

- Sol : limon-calcaire
- Exposition : est
- Parcelle « Les Marquises » : 36 ares, située au pied du Moulin, dans la pente côté village

VINIFICATION

- Macération de 8h avant la saignée
- FA en cuve inox thermo-régulée
- FML bloquée
- Non collé
- Elevage 4 à 6 mois en fût avec batonnage raisonné
- Fûts : 4 à 5 vins, 3,50hl

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir Grand Cru Verzenay
(0% vin de réserve)

TEMPS SUR LATTES

48 à 60 mois

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

0g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75cl

LE MOT DU CHEF DE CAVES

La parcelle « Les Marquises » révèle une expression de Pinot Noir atypique grâce au terroir qui combine des sols drainants et un ensoleillement en demi-journée (le matin) relativement doux. Ainsi on retrouve des arômes très fins de petits fruits rouges. La macération de 8h offre une plus grande amplitude aromatique de cette caractéristique de terroir.

CONTACT

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

