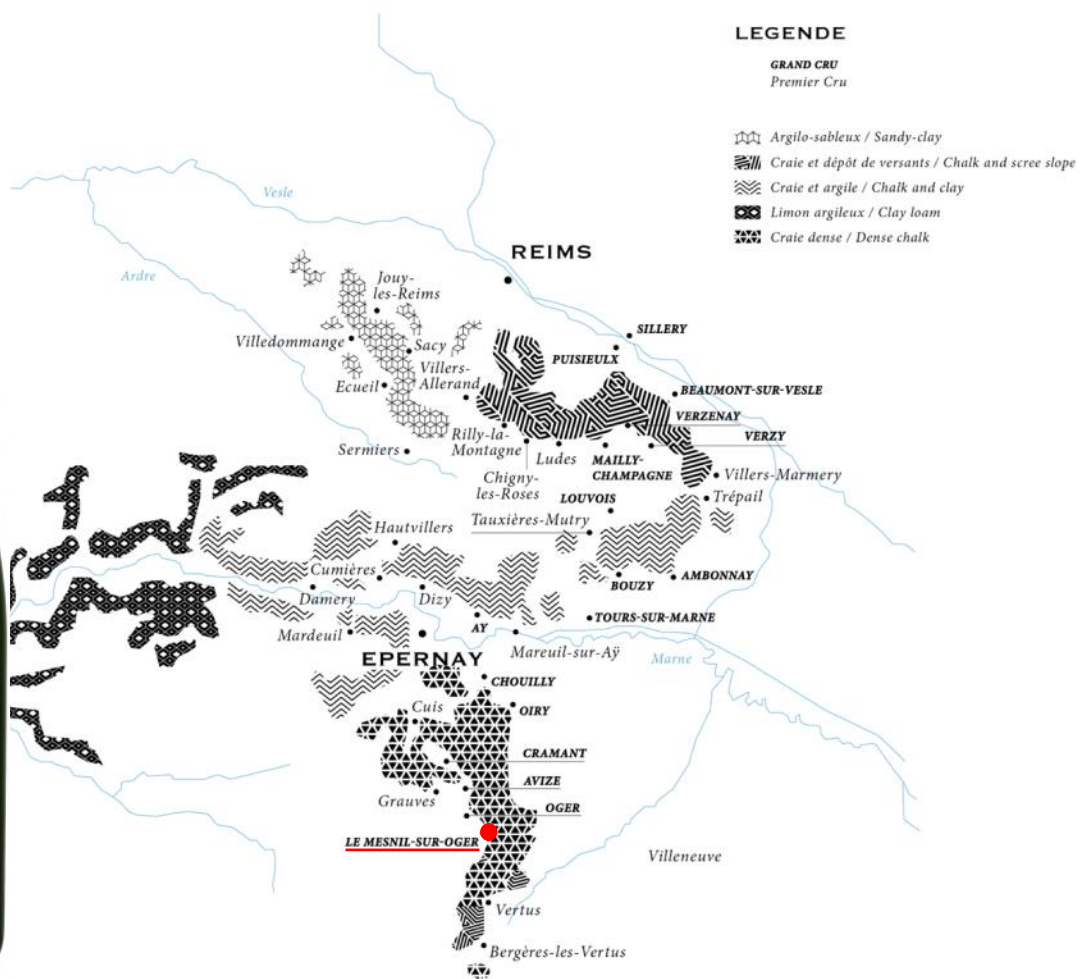




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE LE MESNIL-SUR-OGER GRAND CRU



VIGNES

- Sol : craie et silex affleurant
- Exposition : sud / sud-est

VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-régulée
- FML bloquée
- Non collé
- Elevage 6 à 8 mois en cuve inox

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger
(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

Le terroir du Mesnil-sur-Oger donne des Chardonnays tendus, marqués par une minéralité « Pierre à fusil » et une aromatique citron vert. Ce champagne est non dosé pour apprécier son identité minérale et saline.

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

