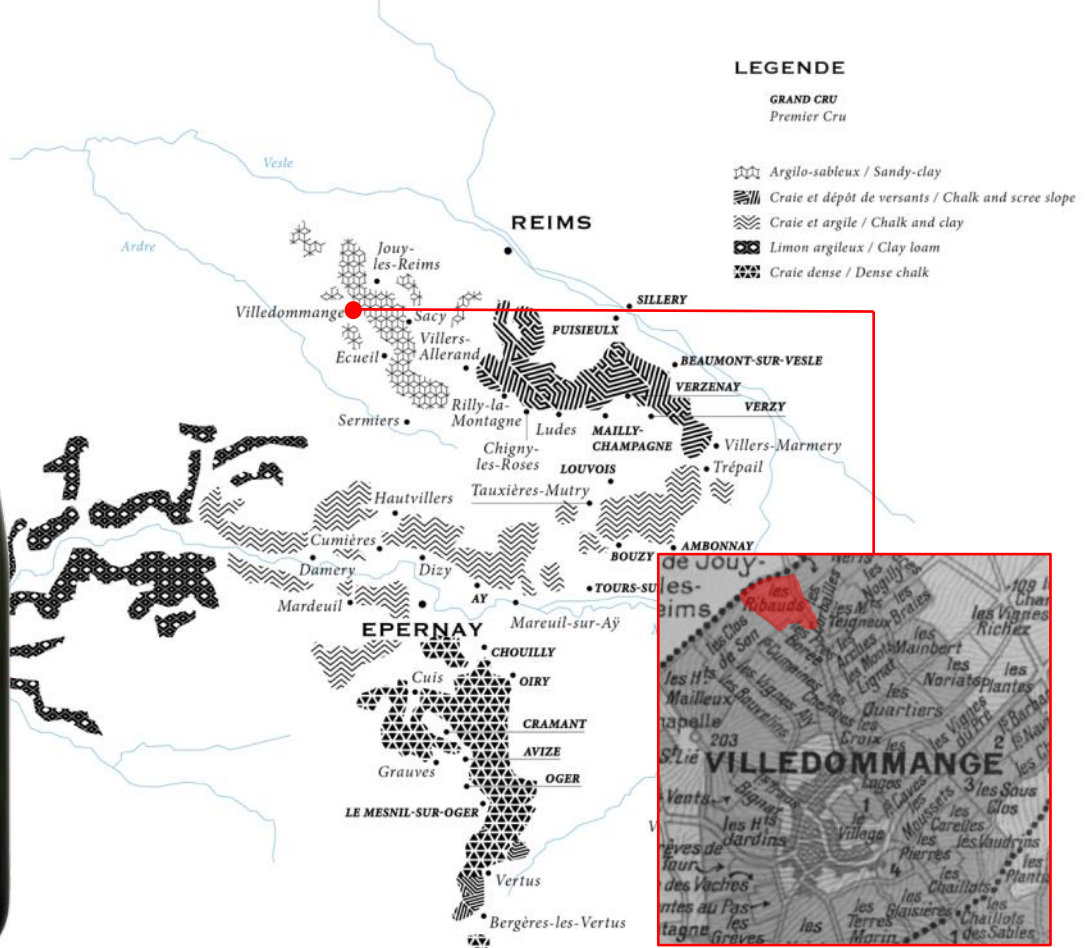




# CHAMPAGNE LOMBARD

EXTRA BRUT  
VILLEDOMMANGE PREMIER CRU  
LIEU-DIT « LES RIBAUDS »



## VIGNES

- Sol : limon-argileux
- Exposition : est
- Parcelle « Les Ribauds » : 39 ares, située au nord du village à mi-coteau.

## VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-régulée
- FML bloquée
- Non collé
- Elevage 6 à 8 mois en fût avec batonnage raisonné
- Fûts : 1 à 3 vins, chauffe légère, 3,50hl

## ASSEMBLAGE

100% Pinot Meunier Premier Cru Villedommange  
(0% vin de réserve)

## TEMPS SUR LATTES

48 à 60 mois minimum

## DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre étiquette

## DOSAGE

4g/L

## FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75cl

## LE MOT DU CHEF DE CAVES

La parcelle « Les Ribauds » révèle une expression du Pinot Meunier atypique : richesse et rondeur avec notamment des notes de fruits rouges assez mûres. Les limons du sols assouplissent les argiles : on retrouve une certaine fraîcheur ainsi que des notes épicées.

## 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

