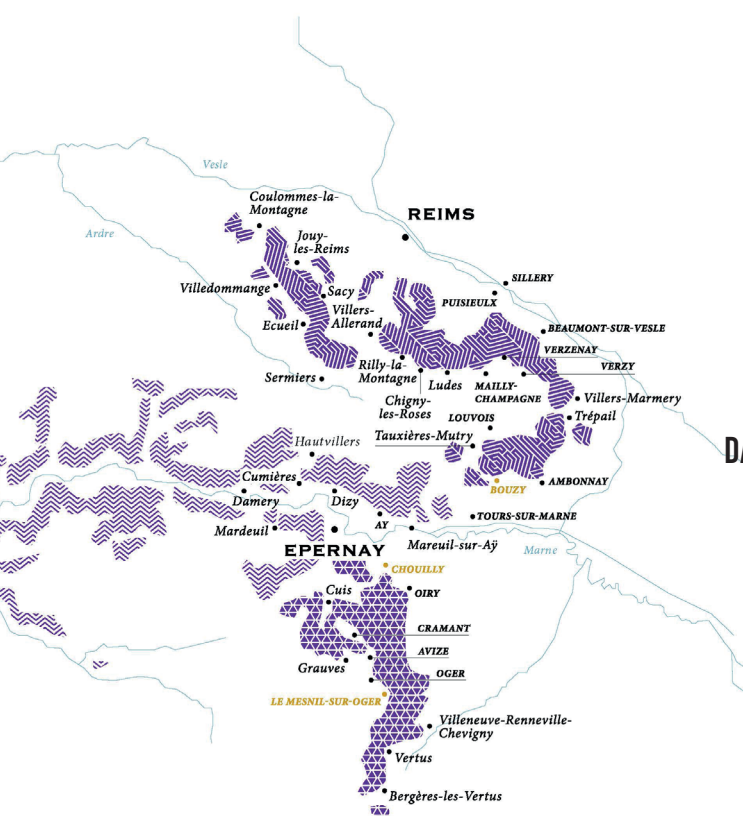




CHAMPAGNE
LOMBARD

*Brut Nature
Grand Cru
2008*



ASSEMBLAGE

80% Chardonnay Grand Cru
Mesnil-sur-Oger et Chouilly
20% Pinot Noir Grand Cru
Bouzy

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée
Non collé
Élevage 6 à 8 mois : 40% en fût, 60%
en cuve inox
Fûts : Seguin Moreau minimum 3
vins, chauffe légère Aquaflex, 3,50hl

TEMPS SUR LATTES

10 ans minimum

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE

0 g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75 cl

MILLÉSIME

L'année 2008 est un millésime
particulièrement frais, qui confère
aux vins une sublime tension. Le soleil,
revenu avant et pendant la vendange,
a permis une bonne maturation et un
excellent état sanitaire des raisins. Ces
caractéristiques inscrivent l'année 2008
dans le triptyque des grandes années
1988, 1989, 1990 : des années propices
à l'élaboration de grands vins de garde.

MOT DU CHEF DE CAVES

La bouteille forme « Tanagra » est la propriété exclusive de la Maison. C'est un modèle déposé issu d'une réflexion esthétique et œnologique : pendant le vieillissement, les lies se concentrent au niveau de l'épaule ce qui restreint le contact avec le vin. Ainsi, les arômes se développent plus lentement, ce qui préserve la pureté du vin, même après 10 ans de cave. C'est une forme très intéressante pour les longs vieillissements.

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

