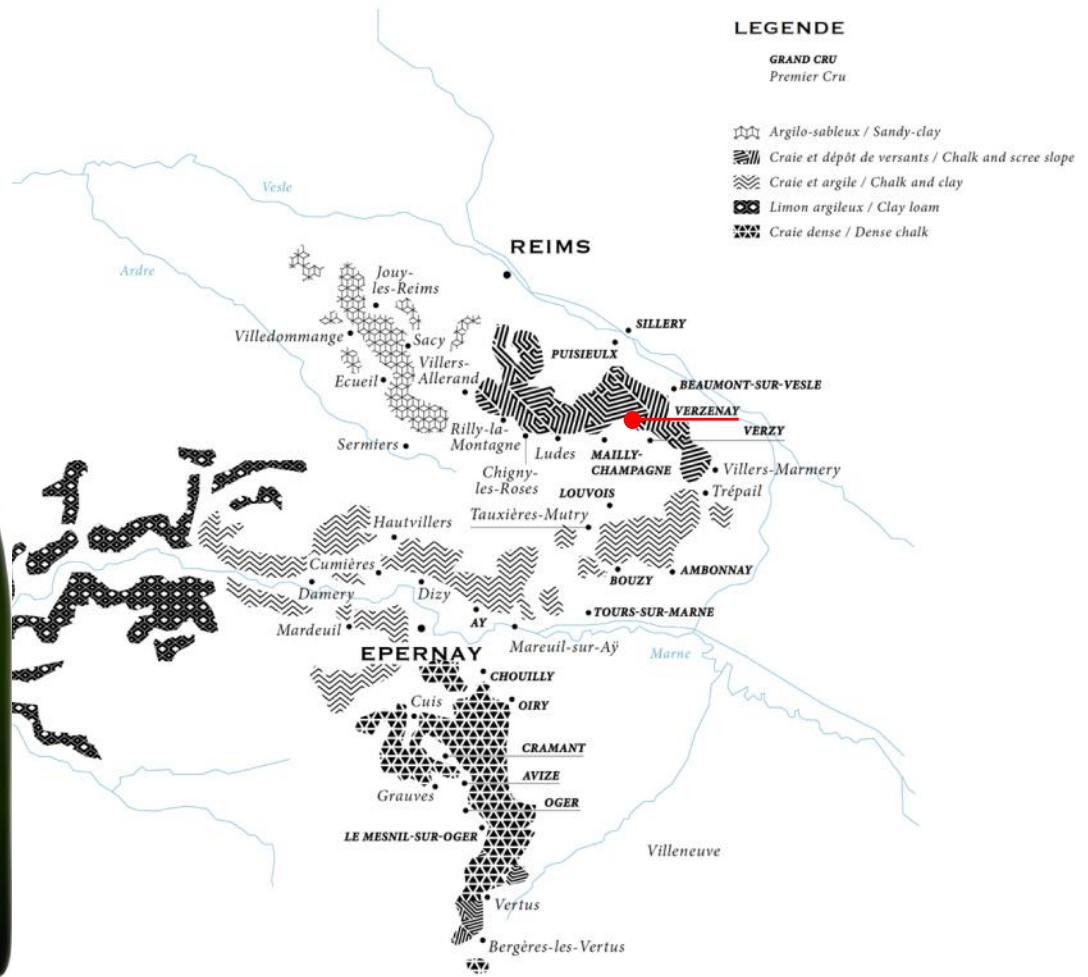




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE VERZENAY GRAND CRU



VIGNES

- Sol : limon-calcaire
- Exposition : nord.

VINIFICATION

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

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

Du fait du climat plus frais et de la caractéristique drainante des sols, le terroir de Verzenay donne des Pinots Noirs qui s'expriment avec beaucoup de finesse et de tension. Ce champagne est non dosé pour apprécier son identité minérale et salivante.

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

