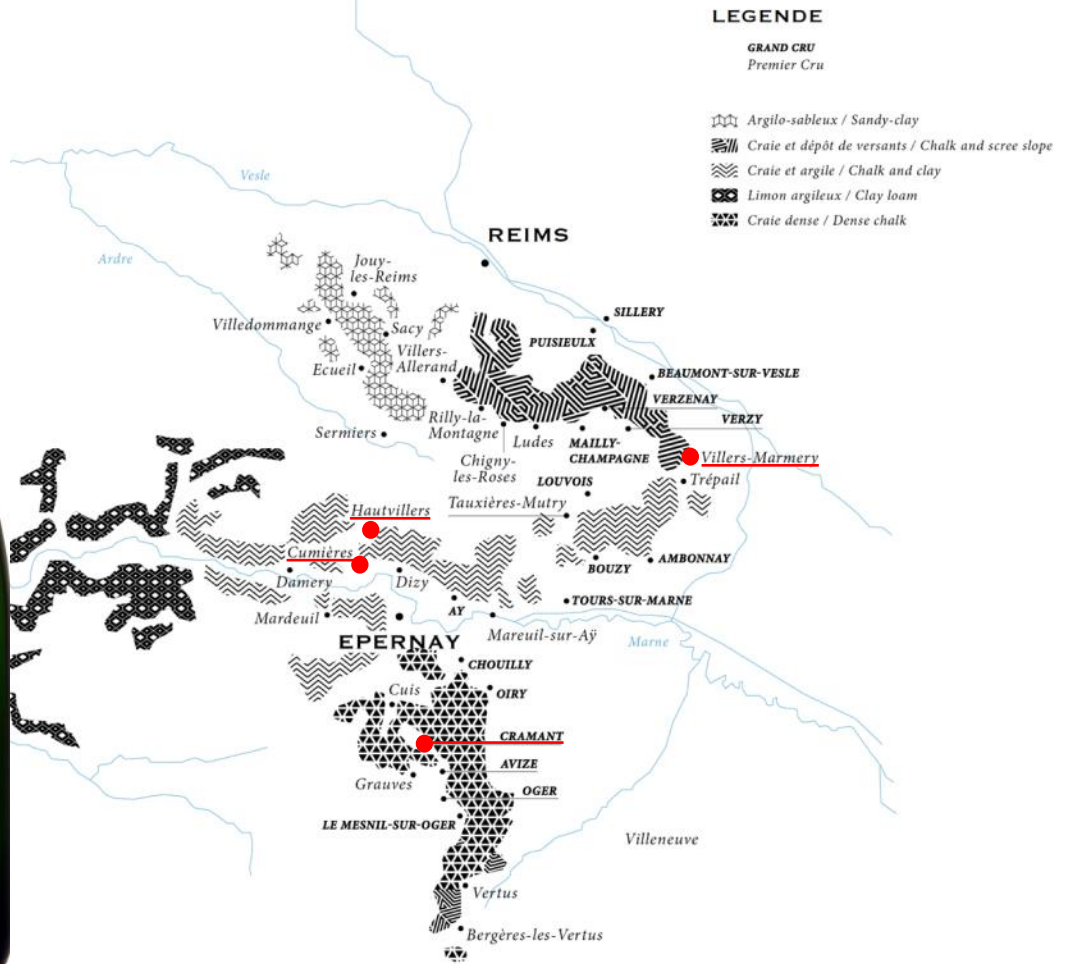




CHAMPAGNE LOMBARD

COLLECTION
1990



CLIMAT

La vendange 1990 est une vendange précoce et très abondante. C'est un millésime solaire : le climat a été chaud mais sans sécheresse. La pluie est tombée quand il le fallait et la craie a stocké l'eau nécessaire à la vigne pour supporter les périodes de chaleur sans souffrir. Combinée à un état sanitaire excellent, les champenois annonçaient déjà un grand vin avant même de déguster les vins clairs.

ASSEMBLAGE

70% Chardonnay Premier Cru (Villers-Marmery, Cramant)
30% Pinot Noir Premier Cru (Hautvillers, Cumières)

DOSAGE

6g/L

FLACON ET QUANTITÉ DISPONIBLE

600 bouteilles - 75cl

LE MOT DU CHEF DE CAVES

Ce vin, prédisposé à une longue maturation, a développé des arômes intrigants : on retrouve des notes de tabac blond mêlées aux fruits confits.

On ressent tout le potentiel initial de ce millésime exceptionnel en constatant à la dégustation la fraîcheur qu'il a conservé.

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

