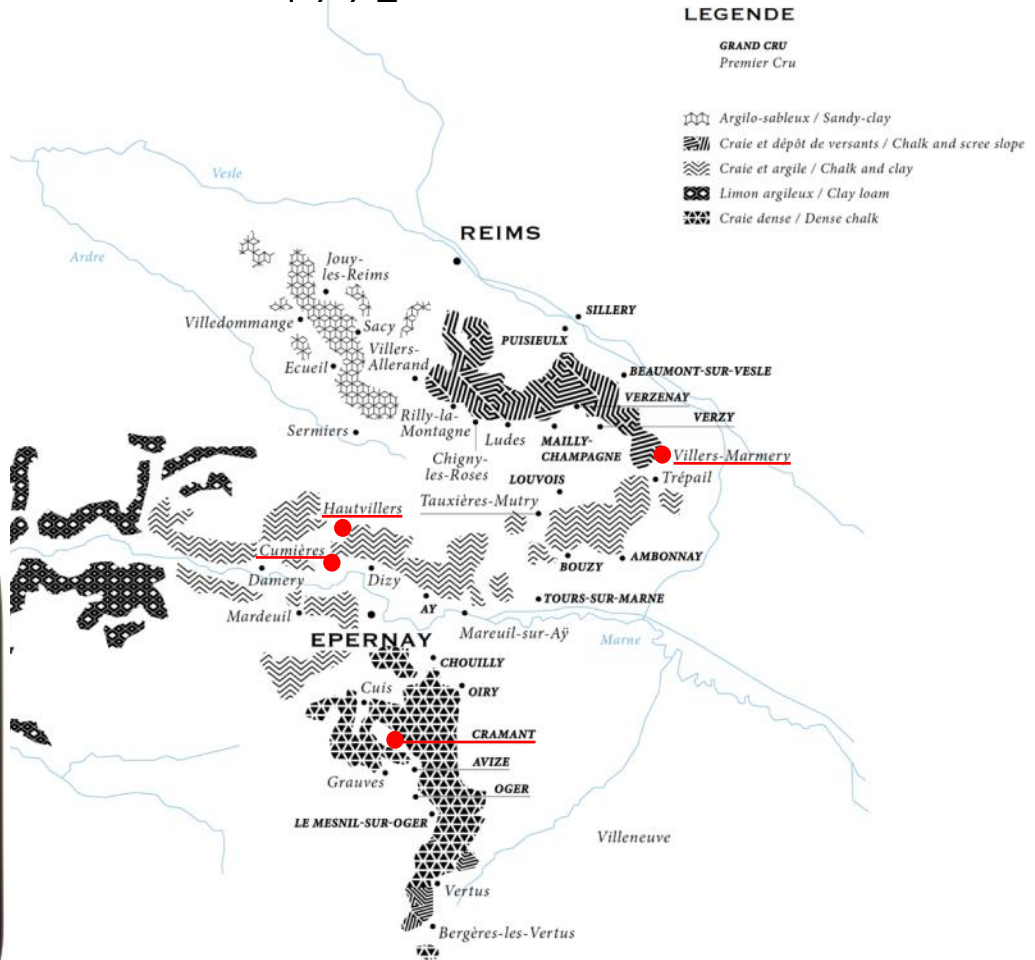




# CHAMPAGNE LOMBARD

## COLLECTION 1992



### CLIMAT

Une année caractérisée par une météo très aléatoire sur laquelle peu de Maisons ont décidé de millésimer leurs vins. Les champagnes de cette année sont marqués par des températures froides.

La météo a donc imposé aux Maisons un travail minutieux de sélection des raisins pour montrer que certains terroirs étaient capables d'offrir de belles expressions malgré la météo compliquée.

### ASSEMBLAGE

80% Chardonnay Premier Cru (Villers-Marmery, Cramant)  
20% Pinot Noir Premier Cru (Hautvillers, Cumières)

### DOSAGE

9g/L

### FLACON ET QUANTITÉ DISPONIBLE

200 magnums - 150cl

### LE MOT DU CHEF DE CAVES

Pendant plus de 10 ans, ce champagne a muri et atteint son apogée sous un bouchage liège.

A la dégustation, les sensations sont inédites : on s'éloigne du registre classique avec un nez proche du parfum : bois de santal, musc, cuir neuf, épices orientales, tabac blond.

En bouche, la tension est modérée mais largement compensée par une aromatique riche et complexe, qui donne à ce champagne un caractère de grand vin.

### 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

