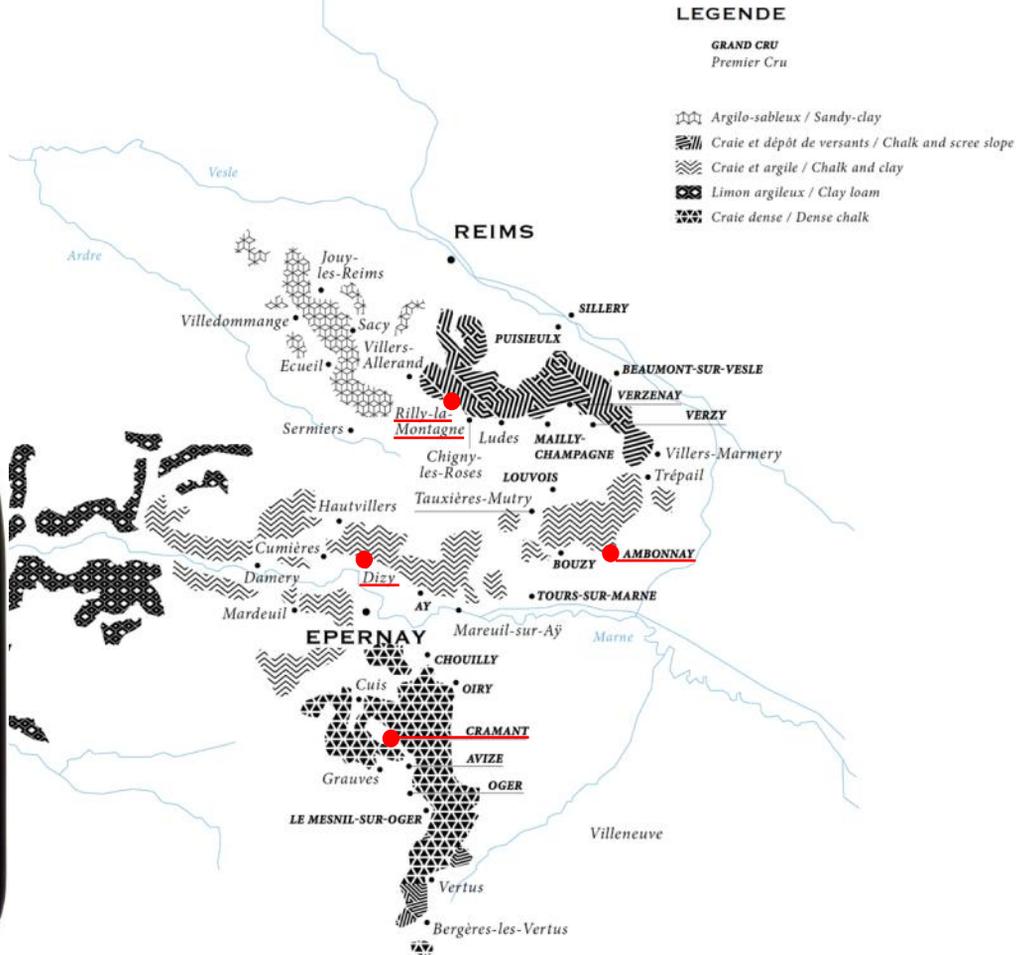




# CHAMPAGNE LOMBARD

## COLLECTION 1996



### CLIMAT

L'année 1996 est caractérisée par une succession de périodes très contrastées, qui semblent en tout état de cause, avoir été très bénéfiques à la vigne.

L'hiver est très froid et le gel des ceps est évité de peu grâce à un fort vent du nord. Les mois de mars, avril et mai alternent successivement grisaille, chaleur et orages. Le mois de juin en revanche se montre propice à l'épisode de floraison. Enfin, l'épisode estival est quasi providentiel : la météo apporte successivement chaleur, pluie et vent frais, toujours en provenance du nord, qui sèche les feuilles et les grappes et évite ainsi le développement de maladies. Dans ces conditions, la vendange 1996 est saine, et les moûts de raisins ont déjà le potentiel des grands vins de garde grâce à des niveaux sucre/acidité remarquables.

### ASSEMBLAGE

70% Chardonnay Grand Cru (Cramant)  
30% Pinot Noir Grand et Premier Cru (Ambonnay, Dizy, Rilly-la-Montagne)

### DOSAGE

9g/L

### FLACON & QUANTITÉ DISPONIBLE

100 Magnums - 150cl

### LE MOT DU CHEF DE CAVES

L'acidité de ce grand champagne s'est à peine assagie : il dévoile sous une grande fraîcheur des notes délicatement réduites de pain grillé et moka, puis le vin s'ouvre et évolue vers des arômes de truffe blanche. Ce vin a beaucoup d'ampleur grâce aux Pinot Noir d'Ambonnay et de Dizy : en bouche on sent une structure imposante, avec en finale un zeste citronné.

### 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

