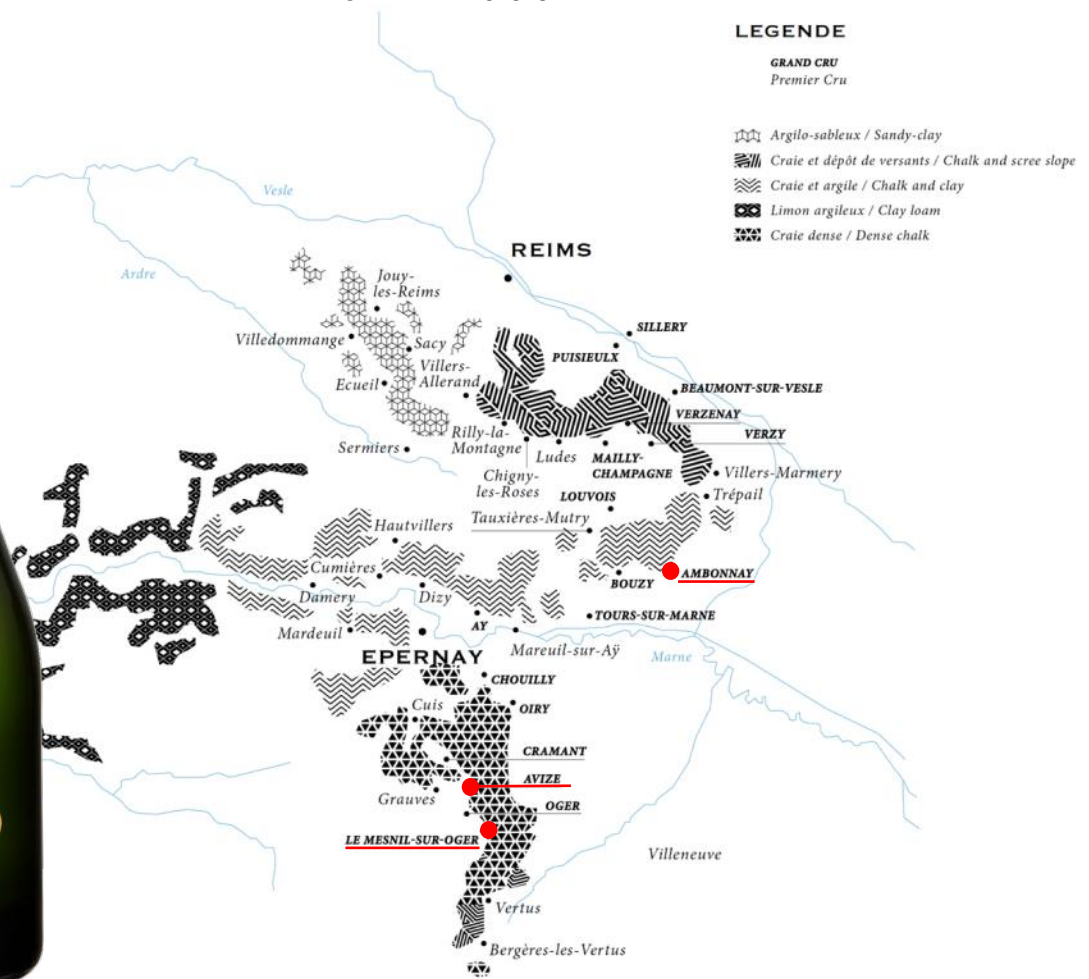




CHAMPAGNE LOMBARD

BRUT NATURE GRAND CRU
MILLÉSIME 2008



VINIFICATION

- FA en cuve inox thermo-régulée
- Non collé
- Elevage 2 ans en cuve inox

ASSEMBLAGE

80% Chardonnay Grand Cru (Mesnil-sur-Oger et Avize)
20% Pinot Noir Grand Cru (Ambonnay)

TEMPS SUR LATTES

84 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur le contre étiquette

DOSAGE

0g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75cl

CLIMAT

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.

LE MOT DU CHEF DE CAVES

2008 fût une très grande année pour les Chardonnays. Ils sont en large majorité dans cette assemblage pour maintenir la fraîcheur typique de cette année : on relevait des acidités élevées et d'excellentes maturités phénoliques. Les Pinot Noir de Ambonnay apportent la matière nécessaire pour que ce vin soit représentatif de son Millésime.

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

