

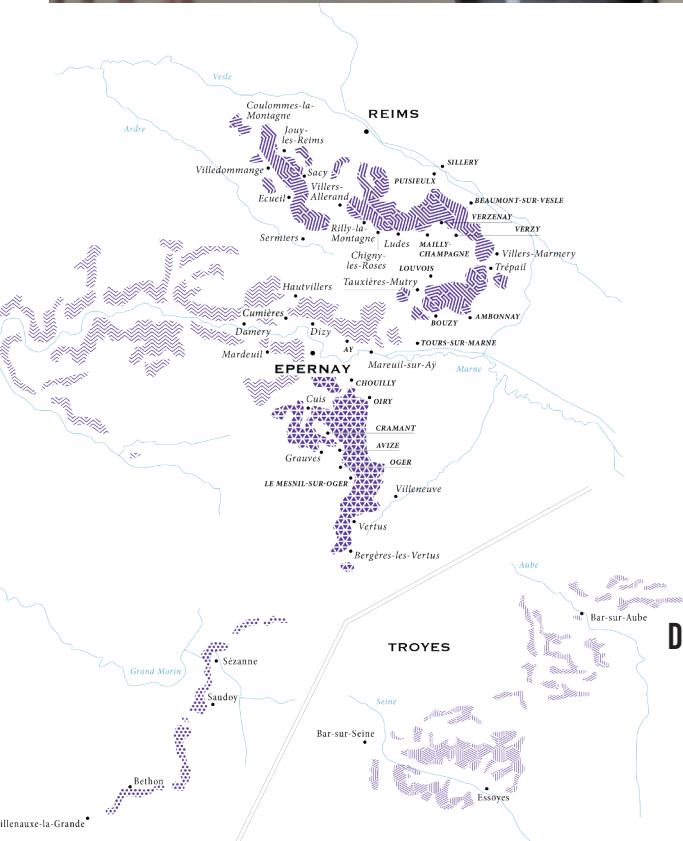


CHAMPAGNE
LOMBARD

Extra Brut

G A U L T & M I L L A U
16 / 20

B E T T A N E + D E S S E A U V E
91 / 100



ASSEMBLAGE

35% Chardonnay
Côte de Sézanne
35% Pinot Noir
Côte des Bars
30% Meunier
Montagne de Reims Ouest, Vallée de la Marne
20% vins de réserve

VINIFICATION

100% cuvée (première presse)
FA en cuve inox thermo-régulée
Non collé
Élevage 6 mois minimum
50% de l'assemblage en FML non déclenchée

TEMPS SUR LATTES

36 mois minimum

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

DOSAGE

5 g/L

FLACON DISPONIBLE

Quart - 20 cl
Demie - 37,5 cl
Bouteille - 75 cl
Magnum - 150 cl

MOTS DE LAURENT VAILLANT, CHEF DE CAVES

Ce champagne est à la fois équilibré et fruité : les Pinots Noirs apportent de la structure, les Meuniers offrent une belle rondeur, tandis que les Chardonnays révèlent des arômes de fruits blancs. Afin de préserver la fraîcheur du vin, nous ne réalisons qu'une partie de la fermentation malolactique.

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

