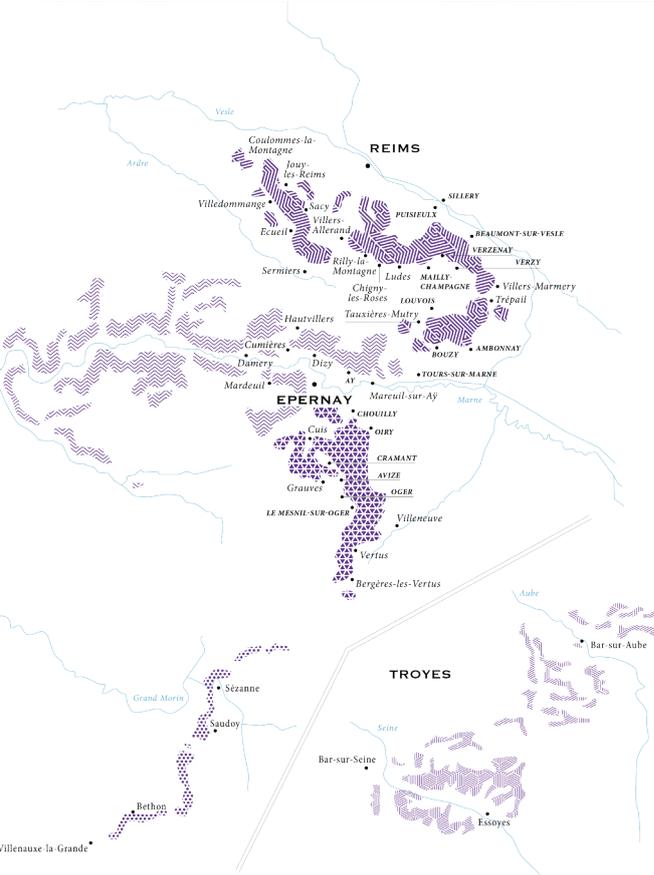




CHAMPAGNE LOMBARD

Extra Brut

GAULT & M
16
20



ASSEMBLAGE

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

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

MOT DU CHEF DE CAVES

“C'est un champagne équilibré et fruité : les Pinots Noirs apportent structure, les Meuniers une belle rondeur et les Chardonnays des arômes de fruits blancs. Pour conserver la fraîcheur du vin, nous bloquons une partie des FML.”