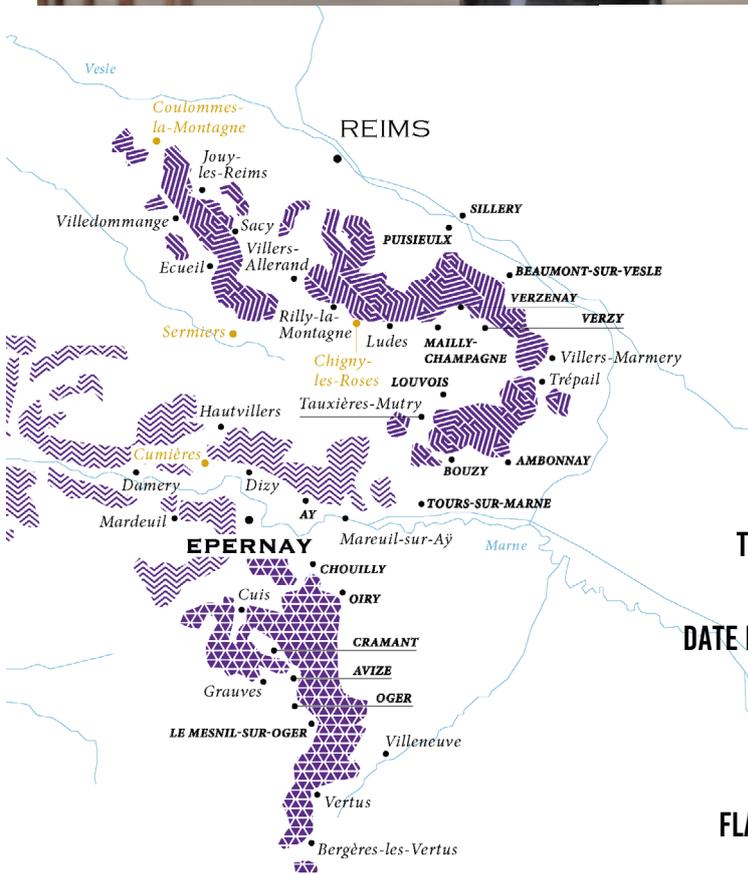




## CHAMPAGNE LOMBARD

*Extra Brut  
Premier Cru  
Blanc de Noirs*



### ASSEMBLAGE

50% Pinot Noir Premier Cru  
*Chigny-les-Roses, Cumières*  
50% Meunier Premier Cru  
*Coulommès-la-Montagne, Sermiers*  
10% à 20% de vins de réserve

### VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée  
Non collé  
Élevage 6 à 8 mois : 40% en fût, 60% en cuve inox  
Fûts : Seguin Moreau minimum 3 vins, chauffe légère Aquaflex, 3,50hl  
80% de l'assemblage en FML non déclenchée

### TEMPS SUR LATTES

36 mois minimum

### DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

### DOSAGE

4 g/L

### FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75 cl

### MOT DU CHEF DE CAVES

“ Les Pinots Noirs poussent sur un sol limoneux et un sous-sol calcaire, ce qui confère à ce vin des notes crayeuses. L'élevage en fût est très intéressant sur ces Pinots qui ont beaucoup de finesse : il va permettre de faire ressortir des arômes toastés très délicats grâce à la micro-oxydation apportée par le fût. ”

#### 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

