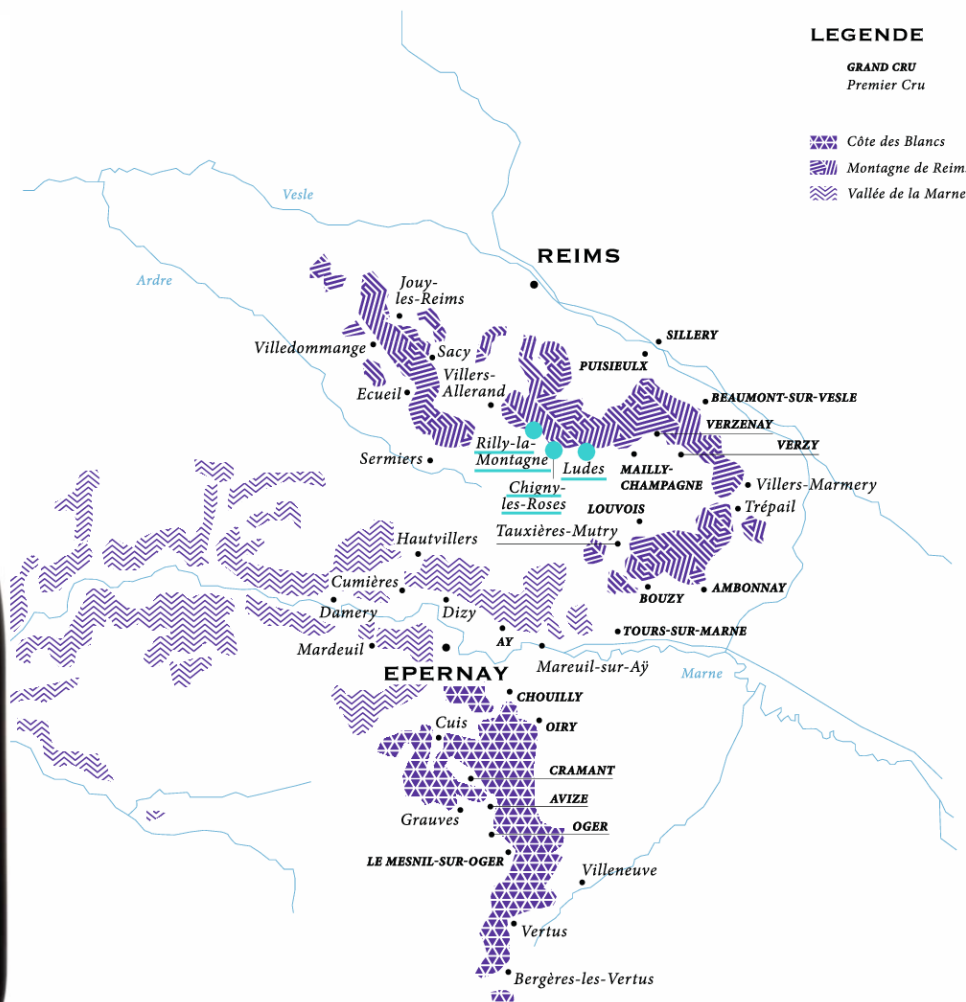




CHAMPAGNE LOMBARD

EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS



LEGENDE

GRAND CRU
Premier Cru

Côte des Blancs
Montagne de Reims
Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir Premier Cru (Rilly-la-M^gne, Chigny-les-Roses, Ludes)
(0% vin de réserve)

VINIFICATION

Fermentation en cuve inox et élevage partiel sous bois (40% de la cuvée pendant 4 mois).
Le vin est tiré liège pour son vieillissement en cave.

TEMPS SUR LATTES

36 à 48 mois

DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur le contre étiquette

DOSAGE

4g/L

FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75 cl

LE MOT DU CHEF DE CAVE

Les Pinots Noirs poussent sur un sol limoneux et un sous-sol calcaire, ce qui confère à ce vin des notes crayeuses.

Le tirage liège est très intéressant sur ces Pinots qui ont beaucoup de finesse : il va permettre de faire ressortir des arômes vanillés et toastés très délicats.

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

