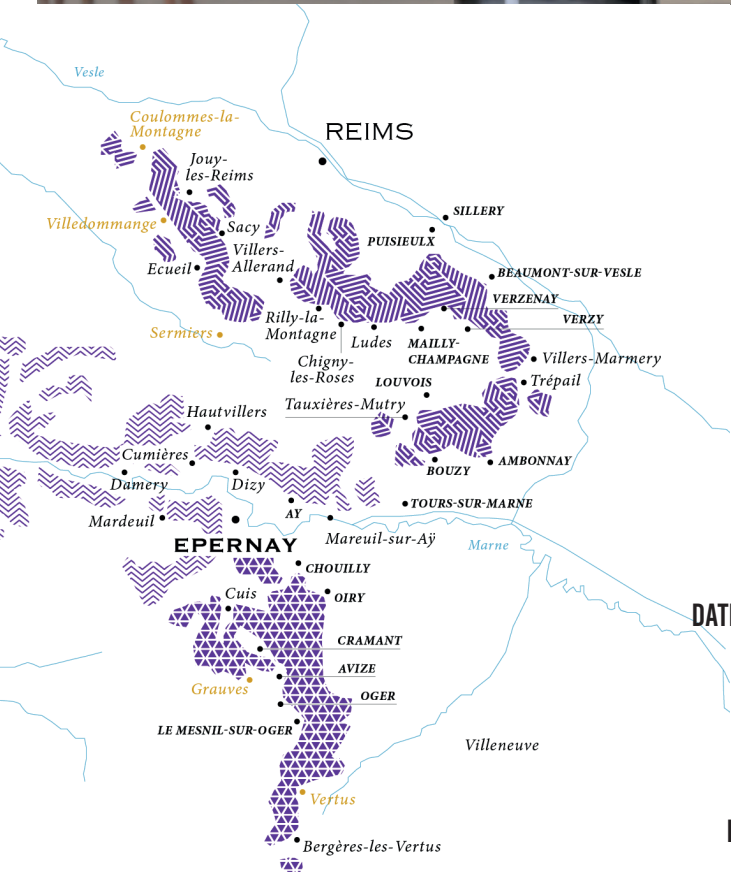




CHAMPAGNE LOMBARD

Extra Brut
Premier Cru



ASSEMBLAGE

40% Chardonnay Premier Cru
Grauves, Vertus
 30% Pinot Noir Premier Cru
Sermiers, Villedommange
 30% Meunier Premier Cru
Coulommès-la-Montagne
 20% vins de réserve

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée
 Non collé
 Élevage 6 à 8 mois en cuve inox
 50% 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

Demie - 37,5 cl
 Bouteille - 75 cl
 Magnum - 150 cl
 Jéroboam - 300 cl
 Mathusalem - 600 cl

MOT DU CHEF DE CAVES

“ Les Pinots Noirs et Meuniers de ce champagne murissent sur des sols argilos-sableux : à la dégustation des vins clairs, on retrouve des trames gourmandes et charnues de fruits à chair blanche. Ils sont assemblés avec des Chardonnays qui murissent sur des sols riches en craie et qui apportent une tension minérale. L'assemblage atteint un équilibre élégant entre fraîcheur et richesse aromatique. ”