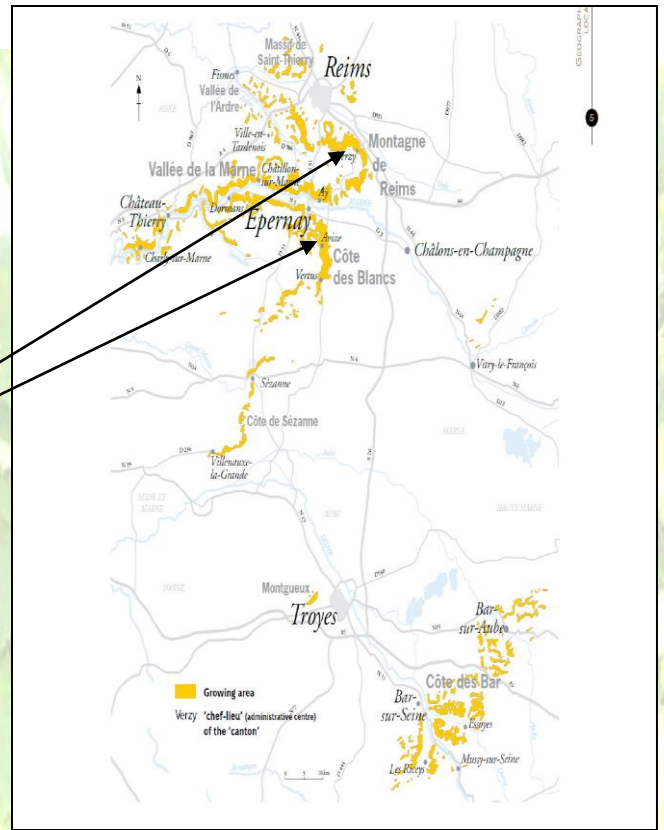




# CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Rosé Premier Cru*



Le choix de l'origine des raisins a été primordial et a donné ses lettres de noblesse à cette cuvée : seuls des crus, exclusivement classés en Grands et Premiers crus interviennent dans la composition de ce Champagne Lombard Premier Cru rosé.

Le vin de champagne rouge assemblé provient de Pinots Noirs de Verzenay (Grand Cru).

ASSEMBLAGE :

40 % de Pinots (dont 10% vinifiés en rouge) Premier Cru  
60% de Chardonnay Premier Cru

CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette) :

Sucres : 4 g/l  
Alcool : 12,5 % vol

DATE DE DEGORGEMENT :

Indiquée sur la contre-étiquette

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Les bulles sont fines et forment un cordon de mousse persistant. La robe saumonée attractive nous amène naturellement au nez sur une jolie trame de fruits rouges, framboises, cerises, fraises. Fruits que l'on retrouve en bouche soutenus par la fraîcheur et un équilibre remarquable. La bonne longueur aromatique se termine par des notes vanillées.

Ce champagne rosé est tout en élégance

Lombard & Médot – 1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay Cedex

Tél 03 26 59 57 40 – Fax : 03 26 54 16 38

e-mail : [tl@champagne-lombard.com](mailto:tl@champagne-lombard.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération