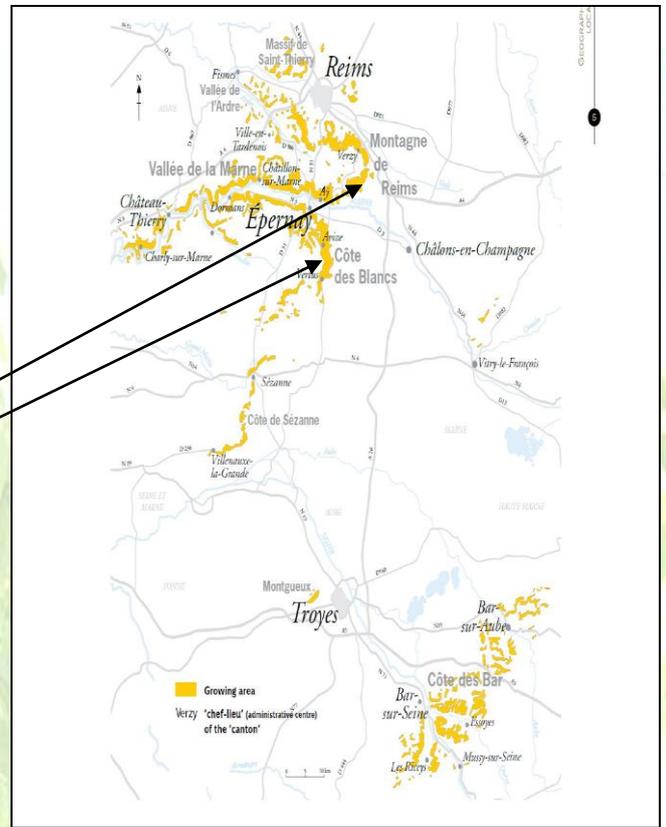




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Grand Cru
Millésime 2008*



Assemblage issu des 17 grands crus de champagne avec une grande prédominance de Chardonnay de la Côte des Blancs. Un grand Millésime, plein de fraîcheur, avec un grand potentiel de garde.

ASSEMBLAGE :

80 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette) :

Sucres : 7 g/l
Alcool : 12,5 % vol

DATE DE DEGORGEMENT :

Indiquée sur la contre-étiquette

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La robe est brillante, jaune pâle avec des bulles très fines.
Un nez complexe et fin sur des notes d'agrumes, d'épices et de viennoiseries.
La bouche est riche et élégante avec des arômes de gingembre, de poire et de pain grillé .La finale est persistante.

Un Champagne de grande classe !

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

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