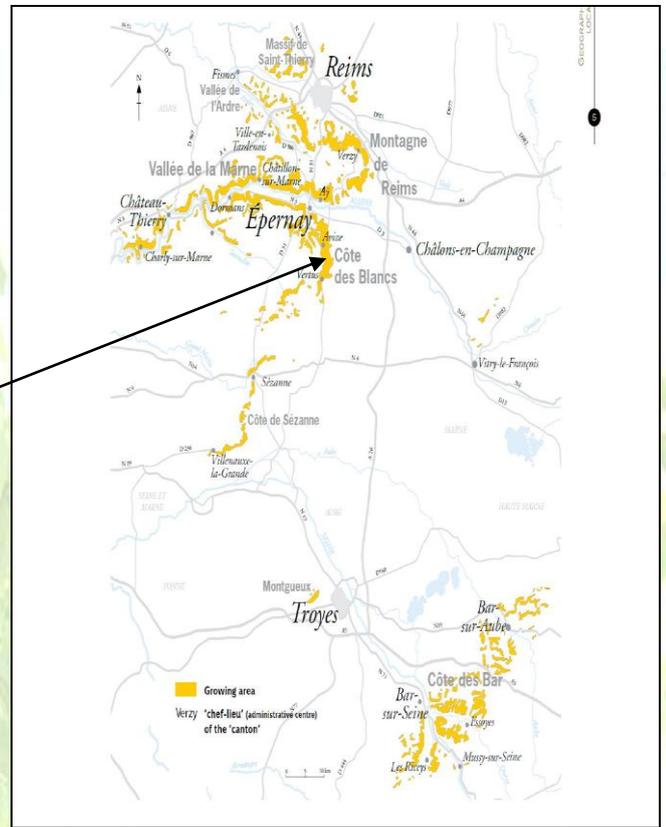




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature Grand Cru
Blanc de Blancs*



100 % Chardonnay...uniquement de la Côte des Blancs et plus particulièrement du Mesnil Sur Oger. Un vin ample, généreux avec une belle persistance en bouche. Un équilibre naturel dû à une durée sur lattes de plus de 48 mois. Ce vin est « Brut Nature » afin de libérer les arômes nobles des Chardonnays de champagne.

ASSEMBLAGE :

100 % Chardonnay

CRITERES ANALYTIQUES (indiqués sur la contre-étiquette) :

Sucres : 0 g/l

Alcool : 12,5 % vol

DATE DE DEGORGEMENT :

Indiquée sur la contre-étiquette

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe jaune pâle aux reflets de jade... Crémeux, équilibré et rond. Arômes de torréfaction (Moka) oranges confites, ananas flambés. Accompagnera parfaitement une volaille à la crème, du veau ou des poissons en sauce.

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