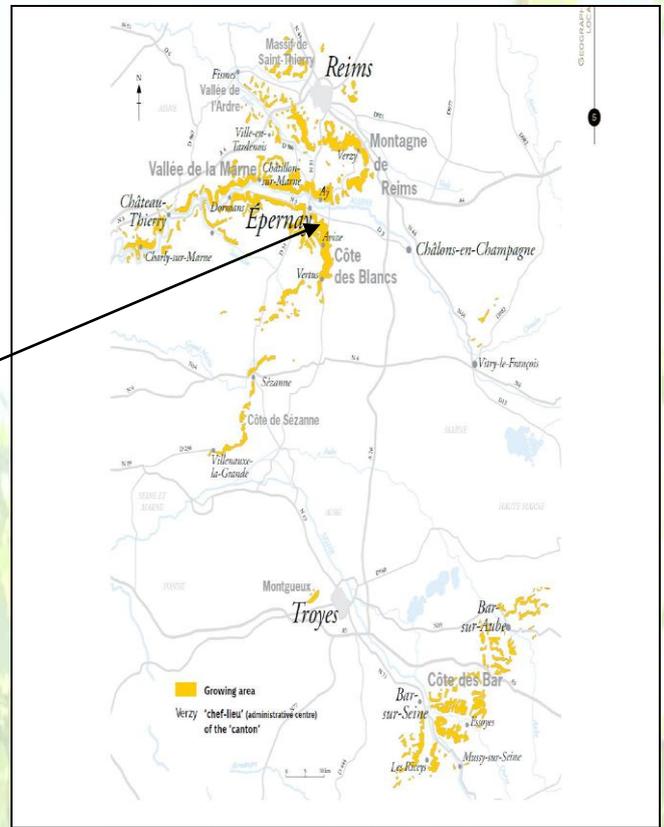




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Chouilly Grand Cru*



Vignes plantées sur des sols argilo-calcaire (craie du campagnien)
Un grand classique en champagne, des notes noisettes, brioches,
très ample en bouche.

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 dorée, bulles fines et grande longueur en bouche. Arômes de
noisettes grillées, ce vin accompagnera parfaitement des volailles,
des poissons en sauce et certains fromages.

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