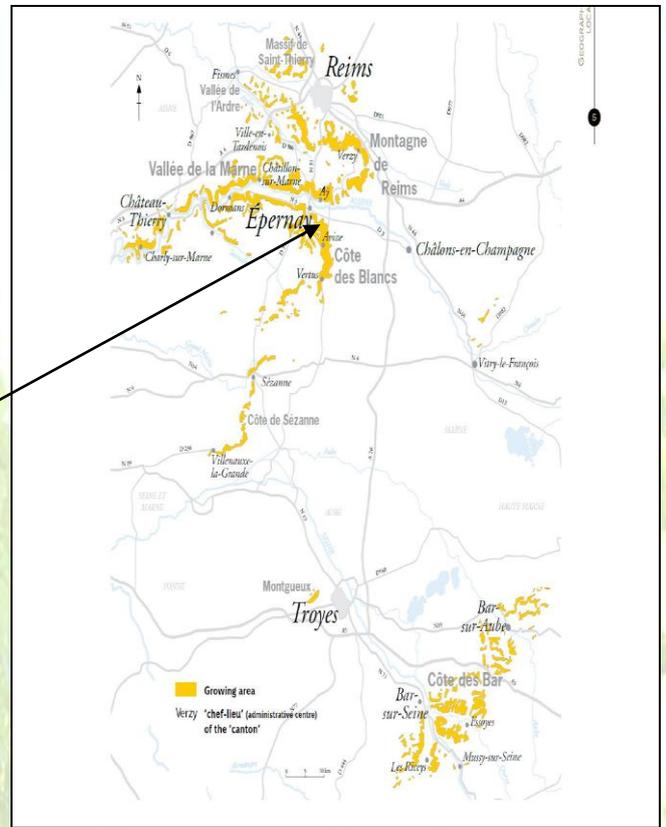




CHAMPAGNE LOMBARD

*Brut Nature
Cramant Grand Cru*



Vignes plantées sur une craie compacte et dense. Exposition, sud, sud-est, les vins sont amples, riches, teintés de notes de cire miellées.

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 pâle, fraîcheur des Chardonnays avec cependant des vins riches, complexes, plutôt dédiés à des repas et des plats raffinés.

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