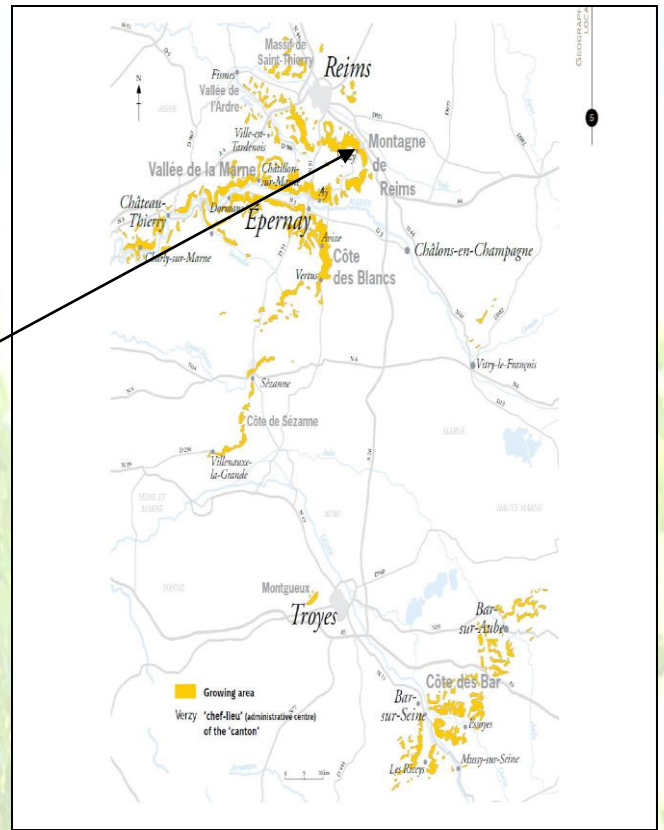




CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature Verzenay Grand Cru



Situé en grande Montagne de Reims, les vignes sont plantées sur des sols « limons-calcaires ».

Majoritairement issu des Pinots Noirs, ce Grand Cru possède une finesse et une élégance inégalées, ainsi il nous paraissait essentiel de le laisser nature.

ASSEMBLAGE :

80% Pinot Noir
20% 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 :

Jaune or avec un élégant cordon de bulles et une mousse fine. Très beaux arômes de petits fruits rouges (groseilles, cerises griottes) sur une finale crayeuse (archétype des grands champagnes de Pinot Noir). Ce vin sera parfait avec des plats sophistiqués tels que des gibiers à plumes, veau et volailles. Peut être recommandé sur 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