



LOMBARD (EPERNAY)

Lombard, Extra Brut

Lombard

La maison Lombard, située rue des Cotelles à Épernay, est une entreprise familiale qui produit des champagnes de grande qualité depuis 1925. Avec une forte attention portée au terroir et à la viticulture durable, Lombard tire parti des caractéristiques uniques de la région de Champagne. La maison est réputée pour son approche artisanale et son engagement envers la qualité, ce qui donne des vins qui saisissent parfaitement l'essence de leur environnement.

Lombard Extra Brut

Le Lombard Extra Brut est un champagne raffiné, issu d'un assemblage de 60 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir et 10 % Pinot Meunier. Ce champagne offre une saveur fraîche et vive, avec des arômes d'agrumes, de pomme verte et une minéralité subtile. Le long vieillissement sur lies lui apporte une texture crémeuse et des saveurs complexes, ce qui en fait un choix idéal à l'apéritif ou avec des plats raffinés.

Référence **2506051722**EAN **3028440004324**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Champagne Lombard
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AOP Champagne
Cépage(s)	chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Crustacés et coquillages, Sushi