



LOMBARD (EPERNAY)

Lombard, Extra Brut 1er Cru Blanc De Noirs

Lombard

Champagne Lombard est établie à Épernay et est réputée pour son attachement au terroir et à la vinification parcellaire. Depuis que Thomas Lombard est aux commandes, l'accent est mis sur des vins sans dosage ou à dosage minimal, qui reflètent le caractère du raisin et du sol de manière pure et honnête.

Extra Brut Premier Cru Blanc de Noirs

Ce champagne est élaboré à partir de Pinot Noir et de Meunier issus de villages Premier Cru. Le style extra brut met joliment en valeur le fruit mûr, les notes toastées et les épices. Le vin est puissant et rond, avec de la longueur et de la structure. Excellent avec de la volaille, de la charcuterie ou des plats légèrement fumés.

Référence **2506051814**EAN **3028440003426**

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)	pinot noir, pinot meunier
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Volaille, Viande blanche