



LOMBARD (EPERNAY)

Lombard, Brut Nature Grand Cru Le Mesnil Sur Oger

Lombard

Champagne Lombard, à Épernay, travaille avec une forte attention portée à l'origine. La maison met en bouteille ses champagnes par cru, avec un minimum d'interventions et souvent sans dosage. Le caractère des sols calcaires et des vieilles vignes s'exprime ainsi dans un style élégant et précis, plein de finesse et de tension.

Brut Nature Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru

Ce Blanc de Blancs provient exclusivement du Mesnil-sur-Oger, l'un des villages Grand Cru les plus prestigieux. Le vin est ciselé, minéral et tendu, avec des notes de citron, de craie et de fleur blanche. Superbe avec des coquillages, des sashimis ou des langoustines grillées au citron vert.

Référence **2506051911**EAN **3028440003488**

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
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Poisson, Crustacés et coquillages, Sushi