FICHE TECHNIQUE

Version 29/09/2026 03:44

LOMBARD (EPERNAY)

Lombard, Extra Brut 1er Cru Rose



Référence	**2506121544**
EAN	**3028440001859**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

Lombard

Champagne Lombard, à Épernay, met l'accent sur l'expression du terroir et la vinification parcellaire. Sous la direction de Thomas Lombard, la maison opte pour un dosage faible ou nul. Il en résulte des champagnes purs qui traduisent avec netteté et précision le caractère du raisin et du sol.

Extra Brut Premier Cru Rosé

Ce rosé est élaboré à partir de Pinot Noir et de Chardonnay issus de villages Premier Cru, dont une partie est vinifiée en vin rouge tranquille. Le faible dosage souligne la fraîcheur, la minéralité et la finesse. En bouche, on goûte des fruits rouges, des agrumes et une pointe d'épices. Élégant, gastronomique et idéal avec des plats légers.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Bulles**
Couleur	**Rosé**
Producteur	**Champagne Lombard**
Pays	**France**
Région	**Champagne**
Appellation	**AOP Champagne**
Cépage(s)	**pinot noir, chardonnay**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**0,750**
Potentiel de garde	**2-5 Ans**
Mets	**Apéritif, Volaille, Viande blanche**