



Extra Brut


Produzent

Champagne Lombard wurde 1925 in Epernay gegründet. Mit seinen gerade 28 Jahren ist Thomas Lombard (4. Generation) der jüngste Champagnerproduzent und Geschäftsführer in der Region Champagne. Mit diesem Hintergrund beginnt er 2017 das Familienunternehmen von Großproduktion auf Parzellenausbau mit minimalen Dosagen und Schwefel Einsatz.

Charaktereigenschaften

 Zitrus, rote Früchte

 Zitrusaromen, Brioche gut ausgeglichener, fruchtiger Champagner, Pinots Noirs bringen Struktur, Meuniers Rundheit und Chardonnays ein weißes Fruchtaroma

 Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte

Fakten

Rebsorte	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Terroir	35% Pinot Noir: Cotes de Bar 30% Meunier: Montagne de Reims West 35% Chardonnay: Cote de Sézanne
Vinifikation	100% Cuvée (erste Pressung) Reifung inahltanks, mind. 6 Monate Reifung auf der Flasche: mind.. 36 Monate Dosage: 5 g/l, 20% reserve wine

Alkoholgehalt

12.5 %vol



Art.Nr. LB1