

Brut Nature Grand Cru Millesime 2008


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.


Jahgangsbericht

2008 war ein sehr frischer Jahrgang, der dem Wein eine erhabene Schärfe verleiht. Die Sonne, die vor und während der Ernte zurückkam und während der Weinlese führte zu perfekt reifen Trauben, die zudem noch sehr gesund waren.

Charaktereigenschaften

 reife Früchte, blumige Noten

 salzige Noten, Geschmeidigkeit, Eleganz, Mineralität

 Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, Gänseleber, Lachs-Carpaccio

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay
Terroir	80% Chardonnay Grand Cru Mesnil-sur-Oger et Chouilly 0% Pinot Noir Grand Cru Bouzy
Vinifikation	Reifung in Edeltank mind. 6 - 8 Monate, 40% in Holzfässern, 60% in Edelstahl Reifung auf der Flasche: 10 Jahre Dosage: 0 g/l



Alkoholgehalt
12.5 %vol