Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Champagne Lombard – Brut Référence

Appellation : Champagne

Cépage : Assemblage : 35% Pinot Noir (Côte des Bars), 30% Pinot Meunier (Montagne de Reims Ouest), 35% Chardonnay (Côte de Sézanne) (20% vin de réserve).

Région : Champagne

Vinification : 100% cuvée (première presse) – Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée – Non collé – Elevage 4 mois minimum – 50 % de l'assemblage en fermentation malolactique bloquée. Temps sur lattes : 24 à 36 mois. Dosage 7 g/L.

Dégustation : Le mot du chef de caves : C'est un champagne équilibré et fruité : les Pinots Noirs apportent structure, les Meuniers une belle rondeur et les chardonnays des aromes de fruits blancs. Pour conserver la fraicheur du vin, nous bloquons une partie des fermentations malolactiques.

Producteur : Maison familiale et indépendante, elle perpétue ses valeurs dans l'élaboration de ses vins. L'environnement a une grande importance dans la démarche de vinification : les cépages vivent et grandissent dans des sols typés, et pour chacun d'eux la Maison Lombard s'emploie à dévoiler leur identité le plus justement. La sélection rigoureuse des raisins permet d'offrir une (re)découverte de la Champagne à travers 17 cuvées qu'ils élaborent exclusivement à partir de terroirs Premiers et Grands Crus.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com