



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Champagne Lombard - Extra Brut - Premier Cru



Appellation : Champagne

Cépage : Assemblage : 40% Chardonnay Premier Cru (Grauves et Vertus) / 30% Pinot Meunier Premier Cru (Coulommès-la-Montagne) / 30% Pinot Noir Premier Cru (Sermier et Villedommange) (20% vin de réserve)

Région : Champagne

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée - Non collé - Elevage 6 à 8 mois en cuve inox - 50% de l'assemblage en fermentation malolactique bloquée. Temps sur lattes : 36 à 48 mois. Dosage : 4g/L.

Dégustation : Le mot du chef de caves : Les Pinots Noirs et Meuniers sur sols argilo-sableux de la Montagne de Reims Ouest combinés à la fraîcheur des Chardonnays de la Côte des Blancs (sol de craie) donnent à ce champagne très peu dosé un bon équilibre entre tension et richesse aromatique.

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