



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **Champagne Lombard - Brut Nature - Le Mesnil - sur - Oger - Grand Cru**

**Appellation :** Champagne

---

**Cépage :** 100% Chardonnay Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger (0% vin de réserve)

---

**Région :** Champagne

---

**Vinification :** Le sol : craie et silex affleurant avec une exposition Sud/Sud-Est. Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée - fermentation malolactique bloquée - Non collé - Elevage de 6 à 8 mois en cuve inox. Le temps sur lattes est de 48 à 60 mois. 0 g/L de dosage.

---

**Dégustation :** Le mot du chef de cave : Le terroir du Mesnil-sur-Oger donne des Chardonnays tendus, marqués par une minéralité « Pierre à fusil » et une aromatique citron vert. Ce champagne est non dosé pour apprécier son identité minérale et saline.

---

**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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)