



MAISON LOMBARD

Première vendange bio en 2022

La vendange 2022 a signé la première récolte Bio du Champagne Lombard dans des conditions idéales après trois ans de conversion. Le vignoble, majoritairement Premier Cru, s'étend principalement sur les villages de la Montagne de Reims Ouest. Deux cuvées lieu-dit seront issues de ce millésime bio : elles termineront leur vinification et leur vieillissement d'ici 2028. En provenance de ce terroir, la cuvée lieu-dit « Les Ribauds » est déjà disponible depuis 2018. Expression atypique du Meunier, elle exprime avec richesse et fraîcheur des arômes de fruits rouges et d'épices.

→ Retrouvez cette cuvée sur www.plus-de-bulles.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.