

CAVIAR & HOUSE PRUNIER

• BRUT ROSÉ •



ASSEMBLAGE

40% Chardonnay
30% Pinot Noir
15% Pinot Meunier
15% vin rouge Premier Cru

VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée
Non collé
Elevage 4 à 6 mois en cuve inox

TEMPS SUR LATTES

24 à 36 mois

DOSAGE

9g/L

FLACON DISPONIBLE

Demie - 37,5 cl
Bouteille - 75 cl

DEGUSTATION

Le nez est frais et révèle des notes de framboise .
La bouche est franche et subtilement fruitée. On
retrouve un bel équilibre à l'attaque avec des
aromes de fruits rouges . La longue finale fait
ressortir des notes florales .

ANALYSE

Alcool : 12,5% • Acidité : 4,7g/l • Sucre : 9,10 g/l •
pH : 3,06 • SO₂ : 51,00 mg/l

CONTACT

CHAMPAGNE LOMBARD

1 rue des Cotelles BP 118 • 51204 Epernay Cedex
+33 (0)3 26 59 57 40 • info@champagne-lombard.com



CHAMPAGNE
LOMBARD