



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS


Extra Brut Premier Cru Blanc de Noirs


Extra Brut Premier Cru Blanc de Noirs


Produzent

Champagne Lombard wurde 1925 in Epernay gegründet. Mit seinen gerade 28 Jahren ist Thomas Lombard (4. Generation) der jüngste Champagnerproduzent und Geschäftsführer in der Region Champagne. Mit diesem Hintergrund beginnt er 2017 das Familienunternehmen von Großproduktion auf Parzellenausbau mit minimalen Dosagen und Schwefel Einsatz.

Charaktereigenschaften

 Anklänge von Zitruschalen, fein vermischt mit Noten von Gelee aus kleinen roten Früchten wie Himbeeren oder Erdbeeren

 Lakritze, Zimt oder auch Vanille, kandierte Zitrusfrüchte, langer Abgang, salzigen und mineralische Noten

 Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, gegrilltes Fleisch

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir, Pinot Meunier
Terroir	50% Pinot Noir Premier Cru Chigny-les-Roses, Cumières 50% Meunier Premier Cru Coulommès-la-Montagne, Sermiers
Vinifikation	Reifung 6 bis 8 Monate : 40% in Fässern, 60% in Stahltank Reifung auf der Flasche: 36 Monate Dosage: 4 g/l, 10 - 20% reserve wine

Alkoholgehalt

12.5 %vol

Prämierungen

Wine Spectator: 90 P.



Art.Nr. LB2