


## Extra Brut Premier Cru Rosé


### 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

 rote Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren

 Kirscharomen, Finesse und Eleganz, langer Abgang, Mineralität

 Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, gegrilltes Gemüse, Fleisch oder Geflügel

### Fakten

Rebsorte	Chardonnay, Pinot Noir
Terroir	40% Pinot Noir: Sermiers, Cumières 50% Chardonnay: Grauves, Vertus 10% Pinot Noir Grand Cru: Verzena
Vinifikation	Reifung 6 - 8 Monate in Stahltanks Reifung auf der Flasche: 36 Monate mind Dosage: 4 g/l , 0% Reservewein

Alkoholgehalt
---------------

12.5 %vol
-----------



Art.Nr. LB3