

## Brut Nature Grand Cru

### 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

🍏 Apfel, Zitrusfrüchte, Brioche

👄 Finesse, Eleganz vom Chardonnay, Fülle vom Pinot Noir, Zitrusaromen

🍷 Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte, Lachstartar

### Fakten

Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay
Terroir	50% Pinot Noir Grand Cru: Ambonnay, Verzenay 50% Chardonnay: Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize, Cramant
Vinifikation	Reifung in Stahltanks: 6 - 8 Monate, 25% in Holzfässern, 75% in Edelstahl Reifung auf der Flasche: mind. 48 Monate Dosage: 0 g/l, 0% Reservewein

Alkoholgehalt
12.5 %vol

### Prämierungen

Wine Enthusiast: 91 P.



Art.Nr. LB4