Les vins que nous apprécions...
En Champagne

APOGÉE
Les vins que nous aimons..

Fiche Technique

Maison Lombard

Champagne Extra Brut

Fondée en 1925, la Maison Lombard, est une histoire de famille. Depuis quatre générations, l'héritage se transmet de père en fils. Thomas Lombard a rejoint la Maison en 2017 et en a pris la direction à la suite de son père en 2020.

100% cuve (première presse). FA en cuve inox thermo-régulée Non collé. Élevage 6 mois minimum 50% de l'assemblage en FML non déclenchée. Afin de préserver la fraîcheur du vin, qu'une partie de la fermentation malolactique est réalisée. 36 mois minimum sur lattes. Dosage 5 g/L.

35% Chardonnay Côte de Sézanne - 35% Pinot Noir Côte des Bars - 30% Meunier Montagne de Reims Ouest, Vallée de la Marne - 20% vins de réserve

Robe : Or jaune pâle, avec des reflets jaune-vert.

Nez : Le nez offre des notes de petits fruits rouges apportés par les pinots.

Dégustation : Ce champagne est à la fois équilibré et fruité. Les Pinots Noirs apportent de la structure, les Meuniers offrent une belle rondeur, tandis que les Chardonnays révèlent des arômes de fruits blancs.

Parfait pour accompagner les apéritifs et les desserts fruités.

Potentiel de garde : environ 3 ans.

APOGEE I 29 rue Pierre Brossolette 92140 CLAMART - edouard.deros@gmail.com