



ARVID NORDQUIST

RANSKA

# CHAMPAGNE LOMBARD EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

## TUOTTAJA

Champagne Lombard

## ALUE

Champagne District

## KOKO

750 ml

## HINTA ALKOSSA

€62,38

## RYPÄLE

Pinot Noir, Pinot Meunier

## ALKOHOLIPITOISUUS

12,5 %

## VALIKOIMA

Tilausvalikoima

## MAA

Ranska

## JÄÄNNÖSSOKERI

4

## ALKO TUOTENRO

900972



*Champagne Lombardin tyylikäs kahden lajikkeen Blanc de Noirs -samppanja, jossa 50% Pinot Noiria (Chigny-les-Roses, Sermier, Cumières) 50% Meunieria (Coulommès-la-Montagne). Rypäleet tulevat Premier Cru -tasoisista kylistä.*

Tuoksu on aromaattinen ja herkkä, siinä yhdistyy Pinot Noirin kukkaisuus ja Meunierin herkullinen hedelmäisyys. Maku on erittäin kuiva ja raikkaan hapokas, hedelmäisen aromeiden lisäksi siinä on kalkkimaista mineraalisuutta. 40% viinistä on ennen pullokäymistä kypsynyt 6-8 kuukauden ajan 3,5 hehtolitrin tammitynnyreissä, joka lisää viiniin paahteisen ja mausteisen kerroksen.

Champagne Lombard on vuonna 1925 perustettu perheomisteinen samppanjatalo Épernayssa. Perheen omistuksessa on 6 hehtaaria tarhoja pääosin Montagne de Reimsin länsipuolella, suurin osa Premier Cru -tasoisissa kylissä. Kaikki rypäleet on viljelty luomusertifioitusti vuodesta 2022 lähtien.

Jäännössokeria 4g/l.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

## SOPIVUUS

Aperitiivi, Linturuoat, Äyriäiset