

C H A M P A G N E H. LANVIN & FILS

DEPUIS 1931

BRUT

ASSEMBLAGE

- 40% Pinot Noir
- 40% Meunier
- 20% Chardonnay

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée
- Non collé
- Élevage 4 à 6 mois en cuve inox

TEMPS SUR LATTES

- 24 mois minimum

DOSAGE

- 9 g/L

FLACONS DISPONIBLES

- Demie : 37,5 cl
- Bouteille : 75 cl
- Magnum : 150 cl

DÉGUSTATION

Le nez est frais et révèle des notes vanillées et toastées. La bouche est franche et subtilement fruitée. On retrouve un bel équilibre à l'attaque avec des arômes de pêche, d'abricot et de brioche. La longue finale fait ressortir des notes d'agrumes

ANALYSE

- Alcool : 12,5%
- Acidité : 4,7 g/L
- Sucre : 9,10 g/L
- pH : 3,06
- SO₂ : 51,00 mg/L



CONTACT

FAMILLE LOMBARD

1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay Cedex
+33 (0)3 26 59 57 40 - info@champagne-h-lanvin.fils.com
www.champagne-h-lanvin-fils.com

