



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 paahtaisen 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