

# INFO

Vinens Navn: Champagne Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru

Producent: Lombard

Område/Land: Champagne/Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Druerne kommer fra Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize, Cramant i Epernay. Der høstes manuelt, vinificering på termo-regulerede stål tanke, der udføres ikke dosage eller filtrering. Vinen lagrer 6-8 mdr. sur-lie og efterflg. mindst 48 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Primært kalkholdig jord.

Ha. udbytte:

Alkohol: 12,5%

Producentens web: champagne-lombard.com

Yderligere information:

**ISWC 95 point**

**Wine Enthusiast 93 point**

Champagne Lombard er en lille familieejet Champagne ejendom beliggende i Epernay, lige nord for den prestigefyldte Cotes des Blancs. Huset blev grundlagt i 1925 af Robert Andrieu, en landmand fra det sydvestlige Frankrig. Hans svigersøn, Philippe Lombard, overtog familiens ejendom i 1960'erne. Hans søn, Thierry Lombard, administrerer i øjeblikket godset.

Lombard-familien ejer 10 hektar vinmarker beliggende i Montagne de Reims, i Vallée de l'Ardre og i Cote des Bars, og fra 2022 er man overgået til økologisk drift. Familien har b.la. marker i de prestigefyldte Grand Crus "Mesnil-sur-Oger", "Avize", "Cramant", "Chouilly", i Cote des Blancs, "Verzenay" og "Ambonnay" i Montagne de Reims, og man er kendt for at lave Champagne af meget høj kvalitet.

Huset er udstyret med 80 gæringskar i rustfrit stål, fra 25 hl til 250 hl, passende til at vinificere hver Cru eller "lieu-dit", afhængig af de enkelte markers profil. Champagnerne lagrer i traditionelle kældre, med en samlet længde på over 1,5 km, inklusive en kælder fra det 18. århundrede.

