

INFO

Vinens Navn: Champagne Extra Brut Blanc de Noirs 1. Cru

Producent: Lombard

Område/Land: Champagne/Frankrig

Drue(r): Pinot Noir (50%), Meunier (50%)

Vinfremstilling: Druerne kommer fra vinstokke i Signy-Les-Roses, Cumières og Villedommange beliggende i områder mellem Reims og Epernay. Der høstes manuelt, vinificering på temperatur regulerede ståltanke, Vinen lagrer 6-8 mdr., 60% på stål og 40% på let toastede fade på 350 liter, samt efterflg. mindst 36 mdr. på flaske. Dosage 4g/liter.

Jordbundsforhold: Primært ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 12,5%

Producentens web: champagne-lombard.com

Yderligere information:

Janis Robinson 17/20

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 kældre, med en samlet længde på over 1,5 km, inklusive en kælder fra det 18. århundrede.

