



魅惑のポートフォリオ

THE CLASSIC SERIES

<特定テロワールキュベのブレンドシリーズ>

エレガント&デリカシー

高品質のプルミエ・クリュとグラン・クリュのブドウの一番搾りのみを使用しているため、アイテムによってはドザージュの必要がなくブリュット・ナチュール(ノンドゼ)のシャンパンもご提供しております。



《ブリュット》

・ブリュット レフェランス



《プルミエ・クリュ》

・エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ
・エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ
ブランド・ノワール
・ロゼ ブリュット プルミエ・クリュ



《グラン・クリュ》

・ブリュット・ナチュール グラン・クリュ
・ブリュット・ナチュール グラン・クリュ
ブランド・ブラン
・ブリュット グラン・クリュ ミジメ 2008

THE VILLAGE SERIES

<単一テロワールのトップキュベシリーズ>

際立つ優雅さ&複雑さ

ヴィラーージュシリーズはグランクリュの17の村の内最高の4つ村を選び、その村の中でも地形にこだわりより良質のブドウが採れる区画のブドウを4年以上瓶内2次醗酵させて造っています。

ヴィラーージュシリーズはロンバルドでのみお楽しみいただけるプレミアムなシャンパンです。



《グラン・クリュ》

・ブリュット・ナチュール グラン・クリュ ブランド・ブラン ル・メニル・シュール・オジェ
・ブリュット・ナチュール グラン・クリュ ブランド・ブラン クラモン
・ブリュット・ナチュール グラン・クリュ ブランド・ブラン シュイ
・ブリュット・ナチュール グラン・クリュ ヴェルズネ

TANAGRA SERIES

<愛好家の為の G.Cru. シャンパン タナグラ>

タナグラはロンバルドの職人技術を集結して造られたプレスティージュシャンパンです。専用ボトルで5年から8年熟成させ、澀抜きからラベル貼まですべて手作業で造られています。タナグラは年間2000本、タナグラロゼは年間900本限定の希少価値のある本物のプレスティージュシャンパン



クラシックシリーズ(白ラベル)

高品質のプルミエ・クリュとグラン・クリュのブドウの一番搾りのみを使用しているため、アイテムによってはドサージュの必要がなくブリュット・ナチュール(ノンドゼ)のシャンパンもご提供しております。

Champagne LOMBARD Brut Reference



〈セパージュ〉
シャルドネ 25%
ピノ・ノワール40%
ピノ・ムニエ 35%
ドサージュ
7g/L

参考上代5000円

Champagne LOMBARD Extra Brut Premier Cru



〈セパージュ〉
シャルドネ 40%
ピノ・ノワール40%
ピノ・ムニエ 20%
ドサージュ4g/L
3年瓶内熟成

参考上代 5500円

Champagne LOMBARD Extra Brut Premier Cru Blanc de Noirs



〈セパージュ〉
ピノ・ノワール100%
ドサージュ4g/L

40%は6ヶ月の樽熟成、唯一のコルク栓熟成
36~48ヶ月熟成

参考上代6500円

Champagne LOMBARD Brut Rose Premier Cru



〈セパージュ〉
シャルドネ 50%
ピノ・ノワール40%
ヴェルズネのG/Cru.
の赤ワイン10%
ドサージュ4g/L
3年瓶内熟成

参考上代7000円

Champagne LOMBARD Brut Nature Grand Cru



〈セパージュ〉
シャルドネ 50%
ピノ・ノワール50%
ドサージュ0g/L

参考上代 7000円

Champagne LOMBARD Brut Nature Grand Cru Blanc de Noirs



〈セパージュ〉
100%シャルドネ
(50% ル・メニル
・シュール・オジェ
(非マロラクティック発酵)
25% シュイイ
15% アヴィーズ
10% クラモン)
ドサージュ0g/L

参考上代7500円

Champagne LOMBARD Brut Nature Grand Cru Mill é sim é 2009



〈セパージュ〉
シャルドネ 80%
Côte des Blancs
ピノ・ノワール20%
Montagne de Reims
ドサージュ
7g/L
約5年瓶内熟成

参考上代8000円

ヴィラージュシリーズ(黒ラベル)&タナグラシリーズ

ヴィラージュシリーズはグランクリュの17の村の内最高の4つ村を選び、その村の中でも地形にこだわりより良質のブドウの穫れる区画のブドウを4年以上瓶内2次醗酵させて造っています。ヴィラージュシリーズはロンバールでのみお楽しみいただけるプレミアムなシャンパンです。

Champagne LOMBARD
Brut Nature Grand Cru
Verzenay

<ヴェルズネ>



<セパーージュ>
シャルドネ 20%
Côte des Blancs
ピノ・ノワール80%
Montagne de Reims
ドザージュ
0g/L
約4年瓶内熟成
参考上代 10000円

Champagne LOMBARD
Brut Nature Grand Cru
Le Mesnil sur Oger

<ル・メニル・シュール・オジェ>



<セパーージュ>
シャルドネ 100%
Côte des Blancs
ドザージュ
0g/L
瓶内熟成4年
参考上代10000円

Champagne LOMBARD
Brut Nature Grand Cru
Chouilly

<シュイイ>



<セパーージュ>
シャルドネ 100%
Côte des Blancs
ドザージュ
0g/L
瓶内熟成5年
参考上代10000円

Champagne LOMBARD
Brut Nature Grand Cru
Cramant

<クラマン>



<セパーージュ>
シャルドネ 100%
Côte des Blancs
ドザージュ
0g/L
瓶内熟成4年
参考上代10000円

タナグラシリーズ

タナグラはロンバールの職人技術を集結して造られたプレティージュシャンパンです。専用ボトルで5年から8年熟成させ、澱抜きからラベル貼まですべて手作業で造られています。タナグラは年間2000本、タナグラロゼは年間900本限定の希少価値のある本物のプレスティージュシャンパンです。

Champagne TANAGRA
Brut Nature Grand Cru



<セパーージュ>
シャルドネ 80%
- 50% Le Mesnil sur Oger
- 30% Chouilly
ピノ・ノワール20%
Verzenay
ドザージュ 0g/L
年間生産 2000本
参考上代14000円

Champagne TANAGRA
Rosé Extra Brut Grand Cru



<セパーージュ>
ピノ・ノワール 100%
1Montagne de Reims
- Verzenay
(vinifié en Rosé de Saignée)
ドザージュ
2.5g/L
年間生産 900本
参考上代15000円