

# Su Espíritu

*Alianza entre tradición y modernidad...*

La Maison LACOMBE esta instalada en en pleno corazón de Aÿ, sobre bodegas abovedadas que datan de finales del siglo XVIII.

Francis Tribaut, enólogo original de Aÿ es a la vez propietario, chef de cave y el garante del « estilo » LACOMBE.



# Su Estilo

*Alianza entre complejidad, mineralidad  
y frescor...*

- Le estilo LACOMBE....tener una espumosisidad delicada y cremosa
- Destinar en torno al 25 % de los vinos de reserva a la maduración y **conseguir así perpetuar el estilo año tras año.**
- Vinos de celebración, de puro placer, **muy bebibles** : generosos y afrutados, elegantes y complejos.
- Una gama completa para todos los gustos y todas las ocasiones :  
**6 cuvées con carácter.**

CHAMPAGNE



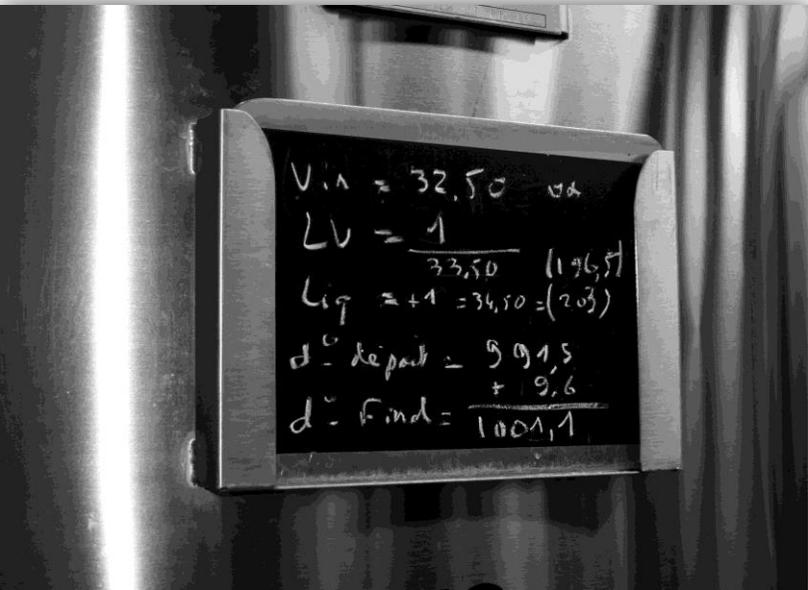
GEORGES  
LACOMBE





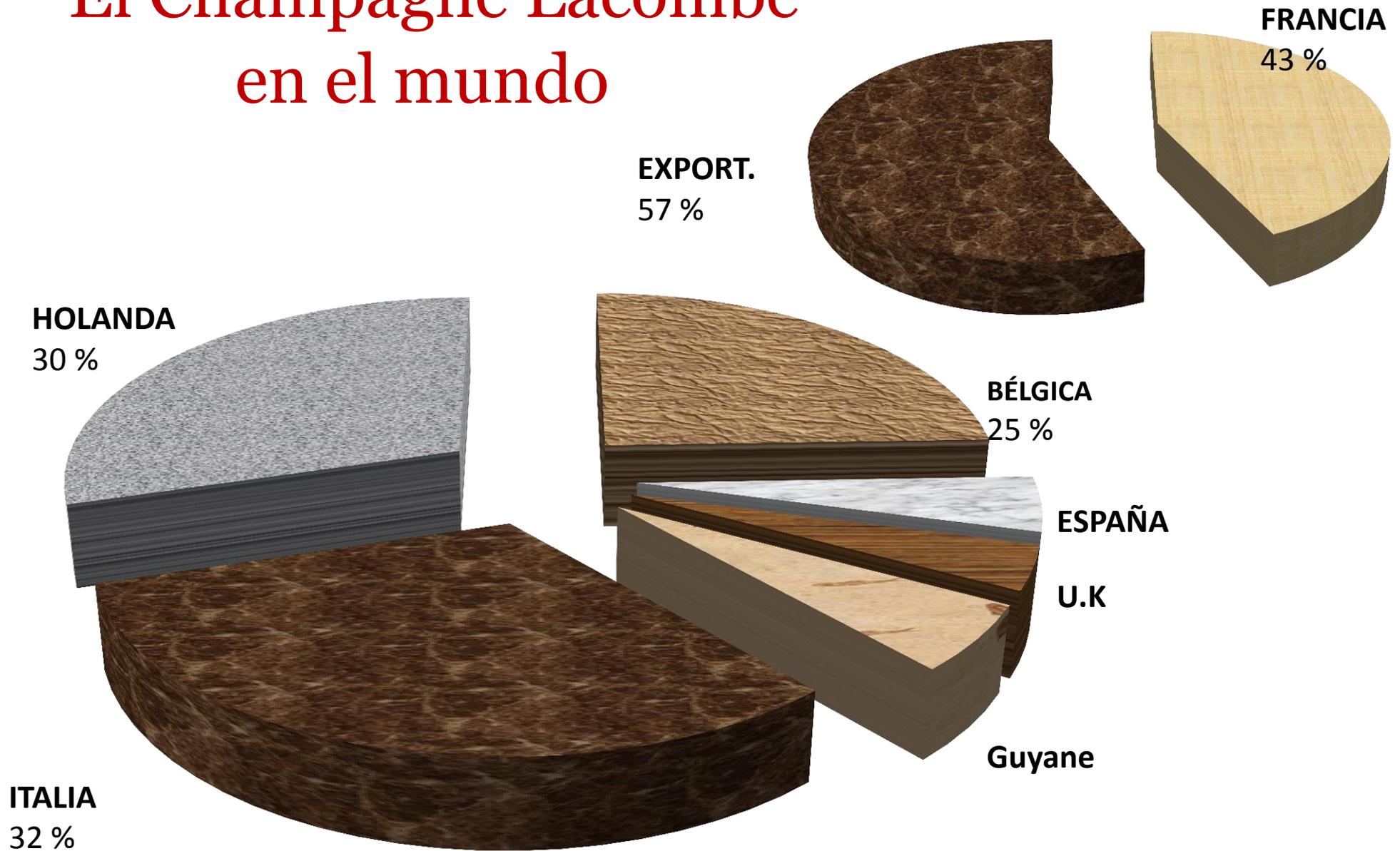
# Nuestros Compromisos con la Calidad

- Respeto al **terruño y a la viña.**
- Vinificación con nuestras propias **levaduras naturales.**
- Crianza de un mínimo de **24 meses.**



- **Disminución de sulfitos** en la vinificación.
- Débil dosificación, para **conservar su autenticidad.**

# El Champagne Lacombe en el mundo



# El Mercado

## Un gran progreso en 2015-2014

- Evolución en volumen: + 218 %
- Evolución en valor: + 246 %
- Producción anual: 250.000 botellas

## Nuevos etiquetados

Logrando un rotundo éxito de cara a nuestros clientes

## Numerosos premios

Prorrogados año tras año

## Ofertas dinámicas y atractivas

a lo largo del año

Un Champagne, cuyo estilo y calidad son siempre

apreciados en sus degustaciones



# VIGNERON

CEUX QUI FONT LE VIN

## FRANCIS TRIBAUT

PROPIETARIO DE LA MAISON LALLIER DESDE 2004, FRANCIS TRIBAUT HA MOVILIZADO, SERIAMENTE LAS LÍNEAS, CON LOS CONSEJOS ESCLARECEDORES DEL GRAN SERGE DUBS.

*“Es un vinificador fuera de lo común. Degustar sus vinos es beber el terruño de Champagne ! Francis Tribaut es un hombre franco, recto, lleno de energía, como sus vinos”*

**Serge Dubs, mejor sommelier del mundo 1989, Sept . 2012**

*“CUANDO LA MAYORIA DE LAS MAISONS DE CHAMPAGNE SE ENORGULLECEN DE SU ANTIGÜEDAD, ESTA REIVINDICA SU JUVENTUD!”*

**VIGNERON MAGAZIN, SEPT. 2012**



El outsider del Chardonnay moderno

*“ Hijo de la región, propietario y siempre chef de cave de su propia Maison, Francis Tribaut, antiguo jefe de producción de Lanson Pommery conocía los lugares (....).”*

**RVF Diciembre/Enero 2014**



CHAMPAGNE  
LACOMBE  
*Georges*





CHAMPAGNE



GEORGES  
LACOMBE



**Georges Lacombe Brut Grand Cuvée  
Champagne NV France**



**Guide Hachette des vins 2016 : 1\***

*Equilibrio es la palabra que resume esta cuvée, que conjuga vivacidad y riqueza, mientras libera intensas notas a flores blancas, frutos secos y miel.*

*Acompaña tanto en aperitivo como en mesa.*



**Guía Melendo del Champagne 2016/2017 (pág. 163)**

**91/100. GEORGES LACOMBE, BRUT GRANDE CUVÉE**

Brut NV/ € € € € €

35%pinot noir, 35%chardonnay, 30%meunier

*Un vino que en nariz se expresa con buena madurez, fruta roja, cítricos, ahumados. En boca es muy cremoso, con la burbuja bien integrada, con buen equilibrio y un largo final.*



**Gilbert et Gaillard 2013 : Médaille d'Or - 86/100**

*De capa oro claro. En nariz se abre con agradables y cremosas notas. De un inicio delicado y cremoso, que se prolonga hacia un frescor que le otorga extensión y cuerpo. Ideal en aperitivo.*



**Vinalies Nationales 2013 : Prix des Vinalies  
Médaille de Bronze**

**Decanter : Commended**



*De brillante capa amarillo dorado. En boca agradable, con aromas de terruño de creta y levaduras. Fresco, redondo y equilibrado, posee una fresca acidez y una burbuja fina y persistente. Su final es puro, dulce, elegante y mineral.*

CHAMPAGNE



GEORGES  
LACOMBE



**Georges Lacombe Brut Premier Cru  
Champagne NV France**



**Guía Melendo del Champagne 2016/2017 (pág. 163)**

92/100. GEORGES LACOMBE, BRUT PREMIER CRU

Brut NV/ € € € € € 50%pinot noir, 20%meunier, 30% chardonnay

*En nariz se muestra muy profundo, fruta blanca madura, pera, manzana, recuerdos de pequeños frutos rojos, notas de miel, brioche. En boca es sabroso, envolvente, con buena acidez lo que le da mucha longitud y persistencia.*



**Guide Hachette des vins 2016: 1\***

*De uvas negras en su mayoría, 70%, y de pinot noir el 50%. Una cuvée con una crianza de 3 años bajo lías. Con una nariz golosa y compleja, a frutas maduras en compota y torrefacto, nos anuncia una boca fresca y envolvente a la vez.*



**Decanter : Médaille de Bronze**

*De bella capa color oro. Una fina madurez con aromas sutiles a brioche y mantequilla fresca. Cremoso en su textura, es fresco y complejo, ofreciendo olores a pan tostado. Su efervescencia es delicada y acaba en unas agradables y persistentes notas a miel.*



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2008

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2010

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2011

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2014

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2015

CHAMPAGNE



GEORGES  
LACOMBE



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2016



*Francis Tribaut, enólogo y también jefe de Champagne Lallier, ha creado en 2004 la maison G. Lacombe, que lleva el nombre de su suegro, viticultor en Cahors. Esta bodega tiene 20 Ha en propiedad y con una base de producción moderna, construida en 2011.*

### **Georges Lacombe Grande Cuvée 1\***

*Un assemblage equilibrado con la tres uvas características de Champagne a partes iguales.  
Maridaje : cangrejos a la plancha*

### **Georges Lacombe Premier Cru 1\***

*Con una nariz golosa y compleja, a frutas maduras en compotas y torrefacto, nos anuncia una boca fresca y envolvente a la vez.  
Para ser consumido desde 2016 a 2018*

CHAMPAGNE



GEORGES  
LACOMBE



## Guía Melendo del Champagne 2016/2017 (pág. 163)

### 91/100. GEORGES LACOMBE, BRUT GRANDE CUVÉE

Brut NV/ € € €€€

35%pinot noir, 35%chardonnay, 30%meunier

*Un vino que en nariz se expresa con buena madurez, fruta roja, cítricos, ahumados. En boca es muy cremoso, con la burbuja bien integrada, con buen equilibrio y un largo final.*

### 92/100. GEORGES LACOMBE, BRUT PREMIER CRU

Brut NV/ € € €€€

50%pinot noir, 20%meunier, 30% chardonnay

*En nariz se muestra muy profundo, fruta blanca madura, pera, manzana, recuerdos de pequeños frutos rojos, notas de miel, brioche. En boca es sabroso, envolvente, con buena acidez lo que le da mucha longitud y persistencia.*

### 91/100. GEORGES LACOMBE, BRUT BLANC DE BLANCS

Brut NV/ € € €€€

100% chardonnay

*Aromas que nos recuerdan la uva pasa, los orejones, los frutos secos, la mantequilla. Su paso en boca tiene muy buena textura y un gran equilibrio, se aprecian los cítricos, buena materia frutal.*

### 91/100. GEORGES LACOMBE, BRUT ROSÉ

Brut NV/ € € €€€

65% pinot noir, 35% chardonnay

Burbuja muy fina que ya se aprecia en fase visual y que se confirma en boca. Buena intensidad aromática, fresas, frambuesas, moras, cereza picota, limón, pomelo, mucha complejidad. En boca toda esa fruta da una sensación cálida aunque se trata de un vino muy fresco.

# VIGNERON

CEUX QUI FONT LE VIN

## Guide Hachette des vins 2014:

### Blanc de Blanc 1\*

« Su blanc de blancs es resultado de un assemblage de añadas 2008 a 2005; desarrolla aromas intensos a pan tostado y a torrefacción. En boca, apetecible, vinoso, ofrece un final fresco. »



## Guide Hachette des vins 2015:

### Grande Cuvée 1\*

« Un champagne de aperitivo, armonioso y largo, con aromas a cítricos, a mantequilla y a brioche »



## Guide Hachette des vins 2015:

### Premier Cru 2\*

« Un champagne que conjuga potencia y elegancia. En nariz intenso, asocia las frutas amarillas (melocotón, ciruela mirabelle) a matices tostados. Tras un impacto de frescor, se desarrolla en el paladar con amplitud y con larga persistencia de sus notas afrutadas »

