



CHAMPAGNE

GERMAR BRETON

Elaboré par Laurent BRETON Récoltant Manipulant à Colombé-La-Fosse

DEMI-SEC

Champagne d'assemblage, avec des vins de réserve, par excellence

Composition : Un tiers de Pinot Noir et deux tiers de Chardonnay, auxquels on y ajoute de la liqueur supérieur à un champagne Brut.

Vignoble de 7 ha enraciné sur un terroir composé de marnes argilo-calcaires, au cœur de La Côte des Bars. Ce type de sous-sol favorise le drainage des sols et, gustativement, la minéralité très particulière des vins de Champagne.

Viticulture raisonnée.

Rendement limité sur un vignoble de 20 ans d'âge moyen.

Vinification

Vendange manuelle

Seuls les jus de première presse-les cuvées-sont utilisés.

Débourbage naturel

Fermentation alcoolique et malolactique

Passage au froid, prise de mousse, repos du vin pendant 3 ans

Elevage sur latte en bouteille : de 24 à 36 mois

Dosage : 16 g/litre

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation

Analyse

Alcool : 12,15 %

pH :

SO2 Total : 6,7g/litre



CHAMPAGNE GERMAR BRETON- 19 Grande Rue- 10200 COLOMBE-LA-FOSSE
Tél : 03 25 27 73 03 – Mobile : 06 62 85 66 08 – Email : germar.breton@orange.fr
www.champagne-germar-breton.com