

  
CHAMPAGNE  
**GERMAR BRETON**

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

## Blanc de Blancs

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

**Composition : 100 % Chardonnay**

Vignoble de 7 ha enraciné sur un terroir composé de marnes argilo-calcaires, situé sur 4 communes du Barsuraubois, 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, filtration

Elevage sur latte en bouteille : de 24 à 36 mois

Dosage : 8 gr/l ,

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation

### Analyse

Alcool : 12 %

pH : 3,10

SO2 Total : 40 mg/l



**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](mailto:germar.breton@orange.fr)  
[www.champagne-germar-breton.com](http://www.champagne-germar-breton.com)