


CHAMPAGNE
GERMAR BRETON

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

BRUT

Champagne d'assemblage par excellence. Il allie la finesse du Chardonnay avec la puissance du Pinot Noir.

Composition : 60 % Chardonnay + 40 % Pinot Noir

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 : 36 mois

Dosage : 8 gr/l : Brut

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation

Analyse

Alcool : 12 %

pH : 3,09

SO2 Total : 50 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
www.champagne-germar-breton.com