

CHAMPAGNE BRUT

Germar Breton



Historique : Désireux de créer son propre Champagne, Laurent Breton décide de se lancer dans l'élaboration de ce vin prestigieux en 2005.

Le domaine est localisé au sein du village de Colombé-la-Fosse, au sud-est de la Champagne, là où la nature offre une terre et un ensoleillement particulièrement généreux. Il est composé de 7,5 hectares plantés en Chardonnay et en Pinot-Noir sur 4 communes du Barsuraubois. Les conditions climatiques ainsi que le sol argilo-calcaire offrent un terroir de prédilection à l'élaboration de raisin de grande qualité. Soucieux de la terre et de l'environnement, Laurent apporte une attention particulière au respect et au bien-être de la faune et de la flore, ainsi qu'à celui de ses clients.

Encépagement : 60 % Chardonnay et 40% Pinot Noir

Terroir : Les vignes s'expriment ici sur des coteaux argilo-calcaires.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : Ce champagne séduit immédiatement par son fruité juteux, signe d'une maturité parfaite du raisin. Au nez, les arômes de fruits exotiques (mangue, passion), accompagnés de délicates notes de miel et de noisettes. La matière est dense, voluptueuse, sans pour autant altérer une tension qui excite les papilles. Le champagne s'étire longuement sur une finale à la fois saline, épicée et fruitée.

Ce Brut Tradition donne envie de réunir famille ou amis, autour d'un excellent repas faisant la part belle aux crustacés ou à une belle volaille. Délicieusement festif et gastronomique !

