

# CHAMPAGNE BRUT ROSE

## 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, 35% Pinot Noir, 5% de Coteaux-champenois rouge

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

**Température de Service :** 9 à 10°C

**Potentiel de Garde :** 1 à 3 ans.

**Observations :** Le nez est riche et dégage de gourmandes notes de fruits rouges : cerise, fraise, framboise. Des accents d'agrumes, comme le pamplemousse rose se font ressentir. Pour compléter cette palette olfactive, on retrouve également des fragrances briochées et biscuitées. À la dégustation, la bouche s'exprime par l'intensité des fruits frais, corsés et mûres. La fraîcheur des bulles ravive la dégustation, pour une douce sensation gourmande.

**Quelques accords :** Charcuterie fine, viandes de caractère comme l'agneau ou bien le magret de canard, tartes aux fraises ou framboises, panna cotta aux fruits rouges...

