



CHAMPAGNE
GERMAR BRETON

CUVÉE MILLÉSIME 2014

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Vendange manuelle.
Coeur de cuvée, fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox.

ASSEMBLAGE

Champagne d'assemblage par excellence.
Cuvée prestige alliant finesse et légèreté.
Composition : 100 % de Chardonnay.
Dosage extra-brut (6g/L) afin de laisser les arômes naturels du vin s'exprimer.

VIEILLISSEMENT

Dans les caves de la propriété, à température constante de 12°C.
Mise en bouteille : avril 2015.

CONTENANT

Bouteille : 75cL
Magnum : 150 cL
Jeroboam : 300 cL

CONDITIONNEMENT

En étui individuel

DÉGUSTATION

Elégante, raffinée et onctueuse, la cuvée Millésime 2014 est un Champagne de garde avec de la fraîcheur et de la puissance aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée appréciable dès l'apéritif, accompagnera délicatement les crustacés chauds ou froids, les volailles avec une sauce blanche, les poissons nobles de mer et de rivière.



CHAMPAGNE GERMAR BRETON

19 Grande Rue 10200 COLOMBE LA FOSSE - FRANCE
Tél fixe : +33 3 25 27 73 03 - Mobile +33 6 62 85 66 08
germar.breton@orange.fr - www.champagne-germar-breton.com