

NOS CUVÉES CLASSIQUES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

TRADITION BRUT

(disponible en
37,5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)

Élaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.

Assemblage : 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay.

Vieillessement : 3 ans de cave.

Dosage : 9 g/l.

Dégustation

Œil : Robe dorée.

Nez : Complexe, intense, légers arômes de fleurs, arômes de mirabelle, de fruits composés.

Bouche : Corps structuré, bonne intensité, langue persistance.

Service

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : À vocation apéritive, desserts au chocolat ou aux fruits.



Nos distinctions

Vignerons Indépendants Or

Vinalies Internationales Argent 2014

La Revue du Vin de France 2014 – Meilleurs Vins à Moins de 20 euros

Champagne BRETON FILS

12, rue Courte Pilate - 51270 CONGY - FRANCE - Tél : +33 (0)3 26 59 31 03 - Fax : +33 (0)3 26 59 30 60

contact@champagne-breton-fils.fr - www.champagne-breton-fils.com

Siret 341 632 305 00015 – APE 0121Z – N° d'identification T.V.A. : FR 68 341 632 305 – R.M. 25473-01 – Accise n° FR0933 79 E 0365 - S.C.E.V. au capital de 522 600 €