

# NOS CUVÉES CLASSIQUES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

## TRADITION DEMI-SEC

*(disponible en  
37,5 cl, 75 cl, 150 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** : 35 g/l.

### Dégustation

**Œil** : Couleur or claire.

**Nez** : Floral et doux avec des notes de citrons confits.

**Bouche** : Style très souple, et très doux.

### Service

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

**Garde** : 4 ans maximum.

**Accords mets et vins** : Foie gras, plats orientaux, ou desserts.



## 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 €