

NOS CUVÉES CLASSIQUES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

BLANC de BLANCS BRUT

(disponible en
37.5 cl, 75 cl, 150 cl)

Élaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.

Cépage : 100 % Chardonnay.

Vieillessement : 3 ans de cave.

Dosage : 9 g/l.

Dégustation

Œil : Couleur or, intense, reflets «jaune paille».

Nez : Expressif, très frais, sur l'acacia et la minéralité, nuancé de notes plus mûres de pêche.

Bouche : Tonique à l'attaque, la bouche conjugue ampleur et vivacité.

Service

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

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : À déboucher dès l'apéritif et pour tout le repas. Risotto aux truffes.



Nos distinctions

Guide Hachette des vins 2018 : 2 étoiles

Guide Hachette 2016 : 2 étoiles

Mondial de Bruxelles Argent 2015

Guide Hachette 2014

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 €