

# NOS CUVÉES CLASSIQUES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

## BRUT de BRUT EXTRA BRUT

*(disponible en  
75 cl)*

### Élaboration

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.

**Assemblage** : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.

**Viellissement** : 3 ans de cave.

**Dosage** : 5 g/l.

### Dégustation

**Œil** : Robe dorée, bulles très fines.

**Nez** : Complexe, arômes de fruits jaunes, d'abricot sec, de blé mur.

**Bouche** : Bouche tendue, non agressive.

### Service

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

**Garde** : 4 ans maximum.

**Accords mets et vins** : Huîtres, carpaccio de saumon.



## Nos distinctions

Decanter Bronze 2015  
IWC Commended 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 €