

# NOS CUVÉES PRESTIGES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

## PRESTIGE BRUT

(disponible en  
75 cl)

### Élaboration

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Cépage** : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.  
**Vieillessement** : 6 ans de cave.  
**Dosage** : 9 g/l.

### Dégustation

**Œil** : Couleur or, pâle, reflets «jaune paille».  
**Nez** : Franc, généreux, subtils arômes de fleurs, arômes d'orange, arômes de pomme.  
**Bouche** : Franche, intense, souple, corps structuré, bonne intensité, langue persistante.

### Service

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.  
**Garde** : 4 ans maximum.  
**Accords mets et vins** : À vocation apéritive, foie gras, magret de canard.



## Nos distinctions

IWC Commended 2014  
IWC Silver 2013

## 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 €