

NOS CUVÉES PRESTIGES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

GRANDE RÉSERVE BRUT

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

Élaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.

Cépage : 100 % Chardonnay.

Vieillessement : 5 ans de cave.

Dosage : 9 g/l.

Dégustation

Œil : Jaune dorée, intense, effervescence fine et légère.

Nez : Riche, puissant et épanoui sur des notes de fleurs blanches et de beurré.

Bouche : Crémeuse et onctueuse, parfums d'agrumes, longueur en bouche infinie.

Service

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

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : À vocation apéritive, feuilletés de fruits de mer.



bettane+desseave



Nos distinctions

IWC 2017 - OR

Bettane+Desseave 2017 - ARGENT

Les Chardonnay du Monde Or 2012

disponible en **GRANDE RÉSERVE DOSAGE ZÉRO** Dosage : 0 g/l.

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 €