

NOS CUVÉES MILLÉSIMES



CHAMPAGNE

BRETON FILS

MILLÉSIME BRUT

*(disponible en
75 cl)*

Élaboration

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.

Cépage : 100 % Chardonnay.

Vieillessement : minimum 10 ans.

Dosage : 9 g/l.

Dégustation

Œil : Robe or jaune, reflets légèrement verts et ambrés.

Nez : Très délicat, élégant, arôme de fruits mûrs.

Bouche : Onctueuse et savoureuse, fraîche, notes de maturité en fin de bouche.

Service

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

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : Poisson en sauce légère, raviolis de homard au beurre de sureau.



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 €