



CHAMPAGNE
BRETON FILS

BLANC DE BLANCS BRUT

Complexe et gourmand. Arômes d'amandes et noisettes qui prédominent.

Commentaires du maître de cave

Un vin élégant parfait pour boire en apéritif ou pour accompagner le repas.



Nos distinctions

- Vignerons Indépendants Argent 2014
- Guide Hachette 2014
- Feminalise Bronze 2014
- Decanter Bronze 2013

Champagne



BLANC DE BLANCS BRUT

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay.

VIEILLISSEMENT

Minimum 3 ans en cave.

APPARENCE

Robe élégante de couleur jaune clair lumineuse.

NEZ

Nez plaisant aux notes de fleurs et d'agrumes frais et particulièrement de citrons.

BOUCHE

Complexe et gourmand. Arômes d'amandes et noisettes qui prédominent.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Un vin élégant parfait pour boire en apéritif ou pour accompagner le repas.

ACCORDS METS/VINS

Crèmeux de homard, huitres, feuilleté de ris de veau.



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