



CHAMPAGNE
BRETON FILS

BLANC DE NOIRS
DOZAGE ZÉRO

85 % Pinot Noir de Aÿ Grand Cru,
15 % Pinot Meunier de Mareuil
sur Aÿ Premier Cru.

**Commentaire du maître
de cave**

Puissant et vineux, sa texture
ample, riche et structurée, révèle
des saveurs contrastées de fruits
et d'épices, de blés mûrs et de
miel...



Millésime 2009



Champagne



CHAMPAGNE
BRETON FILS

BLANC DE NOIRS DOZAGE ZÉRO

ASSEMBLAGE

85 % Pinot Noir de Aÿ Grand Cru,
15 % Pinot Meunier de Mareuil sur Aÿ Premier Cru.

VIEILLISSEMENT

5 années en cave.

APPARENCE

D'une belle robe dorée, la lumière s'accroche aux volutes de fines bulles.

NEZ

Les arômes de ce Blanc de Noirs expriment toute la complexité et la plénitude de ce grand Champagne.

BOUCHE

Puissant et vineux, sa texture ample, riche et structurée, révèle des saveurs contrastées de fruits et d'épices, de blés mûrs et de miel...

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Le Pinot Noir apporte une note charpentée et puissante, le Pinot Meunier tempère la force du premier par des accords fruités. Une subtile composition.



Millésime 2009

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