



CHAMPAGNE
BRETON FILS

BRUT de BRUT

Arômes de fruits jaunes se mêlent aux agrumes. Puis, quelques notes de maturité comme l'abricot sec et le blé mur complexifient le panel aromatique.

Commentaires du maître de cave

Le Chardonnay est fruité et frais tandis que le Pinot noir apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.



Nos distinctions
IWC bronze 2013





BRUT de BRUT

ASSEMBLAGE

50 % Pinot noir 50 % Chardonnay.

VIEILLISSEMENT

Minimum 3 ans en cave.

APPARENCE

Au versement, l'effervescence forme un tapis de mousse immaculé qui s'efface lentement pour laisser place à un fin cordon. La robe est dorée avec de légers reflets verdâtres.

NEZ

Arômes de fruits jaunes se mêlent aux agrumes (clémentines, écorces d'oranges). Puis, quelques notes de maturité comme l'abricot sec et le blé mur complexifient le panel aromatique.

BOUCHE

Bouche tendue. C'est sans agressivité que le faible dosage révèle une grande fraîcheur. Les arômes sont légèrement fumés et torréfiés.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Le Chardonnay est fruité et frais tandis que le Pinot noir apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

ACCORDS METS/VINS

Ce champagne Brut de Brut pourra être servi avec des huîtres ou un carpaccio de saumon, aneth et baies rouges.



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