



CHAMPAGNE  
BRETON FILS

## BRUT TRADITION

Prise en bouche structurée et élancée.

Champagne caractérisé par une vitalité impétueuse et souriante qui inonde le palais d'effluves de fruits frais.

### *Commentaires du maître de cave*

Un champagne équilibré et harmonieux approprié en tant qu'apéritif ou pour accompagner un dessert.



### **Nos distinctions**

- Vignerons Indépendants Or 2014
- Vinalies Internationales Argent 2014
- Decanter COMMENDED 2013
- IWC COMMENDED 2013
- La Revue du Vin de France 2014 – Meilleurs Vins à Moins de 20 euros





## BRUT TRADITION

### **ASSEMBLAGE**

Parts égales des 3 cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay).

### **VIEILLISSEMENT**

Minimum 3 ans en cave.

### **APPARENCE**

Robe jaune légèrement pâle qui laisse virevolter de fines perles d'or.

### **NEZ**

Notes florales. Composé de notes de mirabelles à l'alcool et de fruits confits.

### **BOUCHE**

Prise en bouche structurée et élancée. Champagne caractérisé par une vitalité impétueuse et souriante qui inonde le palais d'effluves de fruits frais.

### **COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE**

Un champagne équilibré et harmonieux approprié en tant qu'apéritif ou pour accompagner un dessert.

### **ACCORDS METS/VINS**

Champagne accompagnant à merveille tous types de dessert, il se révèle parfait sur une charlotte au chocolat, un opéra ou une tarte aux poires amandines.



## Champagne BRETON FILS