



CHAMPAGNE
BRETON FILS

IMPROMPTU BRUT

100 % Chardonnay issus de nos vignobles du Sézannais.

Commentaires du maître de cave

Le Chardonnay, certainement le plus fin de tous les cépages blancs, exprime toute sa splendeur sur les terres de Champagne.



Nos distinctions

IWSC bronze 2013





IMPROMPTU BRUT

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay issus de nos vignobles du Sézannais.

VIEILLISSEMENT

5 années en cave.

APPARENCE

Comme un nuage poudré d'or, la lumière danse au gré des chapelets de bulles fines.

NEZ

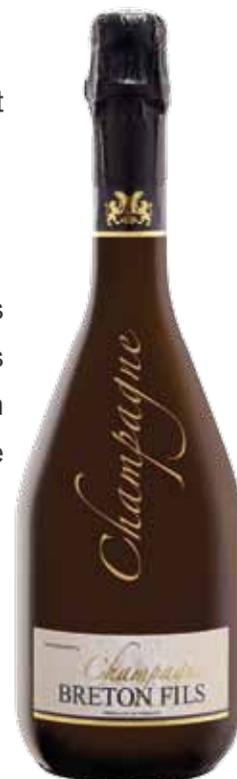
Intense, le nez dévoile toute une palette d'arômes floraux, beurrés et légèrement toastés, annonciatrice de toute la finesse et la délicatesse de cette cuvée.

BOUCHE

La bouche se révèle crémeuse et subtile tout en gardant une fraîcheur étonnante.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Le Chardonnay, certainement le plus fin de tous les cépages blancs, exprime toute sa splendeur sur les terres de Champagne. Flamboyante, cette cuvée, comme un Impromptu de Schubert vous emportera en terre d'émotions...



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