



CHAMPAGNE
BRETON FILS

SYMPHONIE BRUT

Intense, le nez est complexe, dévoilant de profonds arômes de fruits mûrs, de fruits confits, de pain d'épices.

Commentaires du maître de cave

De la légèreté du Chardonnay à l'opulence du Pinot Noir, cette cuvée vous fera vibrer d'une Symphonie de sensations.



Nos distinctions

IWC bronze 2013

IWSC silver 2013





SYMPHONIE BRUT

ASSEMBLAGE

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir.

VIEILLISSEMENT

6 années en cave.

APPARENCE

A l'œil, la robe révèle une couleur or, lumineuse et cristalline. L'effervescence est particulièrement fine et abondante

NEZ

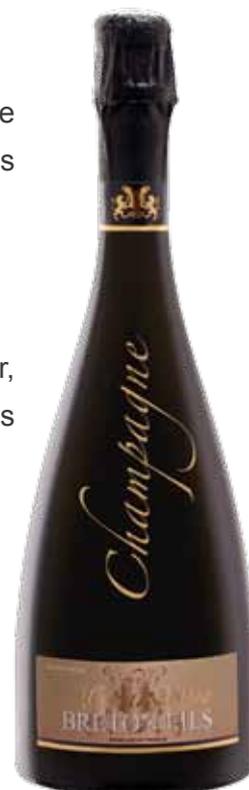
Intense, le nez est complexe, dévoilant de profonds arômes de fruits mûrs, de fruits confits, de pain d'épices.

BOUCHE

L'attaque forte et franche laisse place ensuite à de délicates notes crémeuses. En finale les arômes torréfiés demeurent en bouche.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

De la légèreté du Chardonnay à l'opulence du Pinot Noir, mûrie patiemment en cave, cette cuvée d'excellence vous fera vibrer d'une Symphonie de sensations.



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