



CHAMPAGNE
BRETON FILS

DEMI-SEC TRADITION

Floral et doux avec des notes de citron confit. Style très souple, le sucre domine.

Commentaires du maître de cave

Un vin gourmand à l'équilibre parfait. Le parfait dosage en sucre pour accompagner des desserts ou des plats orientaux.





DEMI-SEC TRADITION

ASSEMBLAGE

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier et 1/3 Chardonnay.

VIEILLISSEMENT

Minimum 3 ans en cave.

APPARENCE

Couleur or claire, bulles fines et abondantes.

NEZ

Floral et doux avec des notes de citron confit.

BOUCHE

Style très souple, le sucre domine.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Un vin gourmand à l'équilibre parfait. Le parfait dosage en sucre pour accompagner des desserts ou des plats orientaux.

ACCORDS METS/VINS

Canard laqué, tajine de poulet, bûche de Noël, soupe de fruits rouges, mousse de fruits.



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