



CHAMPAGNE  
BRETON FILS

## BRUT PRESTIGE

Le nez est d'une belle ampleur.  
Les arômes sont fruités, mûres  
et torréfiés.

### **Commentaires du maître de cave**

Les bulles et la vivacité de ce  
champagne accompagnera vos  
repas de fêtes.



### **Nos distinctions**

WC bronze 2013

IWSC silver 2013



Champagne



## BRUT PRESTIGE

### ASSEMBLAGE

50 % Chardonnay 50 % Pinot noir.

### VIEILLISSEMENT

Minimum 6 ans en caves.

### APPARENCE

A l'œil, la robe de ce Brut Prestige révèle une couleur or pâle franche, lumineuse et cristalline. L'effervescence est particulièrement fine, abondante, crémeuse et dynamique.

### NEZ

Le nez est d'une belle ampleur. Les arômes sont fruités, matures et torréfiés.

### BOUCHE

L'attaque forte et franche laisse place ensuite à de délicates notes crémeuses. On ressent des arômes de marmelade d'orange, de pomme coupées au couteau et de pralin. En finale les arômes torréfiés demeurent en bouche.

### COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Les bulles et la vivacité de ce champagne accompagnera vos repas de fêtes.

### ACCORDS METS/VINS

Servi avec des canapés de foies gras, ce champagne s'exprimera pleinement. Où alors, pourquoi ne pas oser les fameuses cuisses de grenouille sauce à l'ail ?



## Champagne BRETON FILS