



CHAMPAGNE  
BRETON FILS

## GRANDE RESERVE BRUT

Très aérien et frais, arbore des notes de sous bois (noisette, mousse), de fleurs de fougère et de verveine.

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

Ce champagne est parfait en apéritif ou pour accompagner du poisson.



**Nos distinctions**  
IWSC bronze 2013





## GRANDE RESERVE BRUT

### **ASSEMBLAGE**

100 % Chardonnay.

### **VIEILLISSEMENT**

Minimum 5 ans en cave.

### **APPARENCE**

De couleur jaune or aux reflets verts pastel, ce champagne Grande Réserve laisse s'échapper de nombreux trains de bulles vivaces.

### **NEZ**

Très aérien et frais, arbore des notes de sous bois (noisette, mousse), de fleurs de fougère et de verveine.

### **BOUCHE**

Au palais l'attaque est débordante de vivacité. Elle se prolonge en onctuosité et en fraîcheur. Arômes pâtissier et se termine sur de fines notes de havane et de figue sèche..

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

Ce champagne est parfait en apéritif ou pour accompagner du poisson.

### **ACCORDS METS/VINS**

Turbot au champagne, Soufflé d'artichauts aux champignons, marinère de coques accompagnés de légumes d'automne au thym.



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