



CHAMPAGNE  
BRETON FILS

BLANC DE BLANCS BRUT

Complexe et gourmand. Arômes d'amandes et noisettes qui prédominent.

**Commentaires du maître de cave**

Un vin élégant parfait pour boire en apéritif ou pour accompagner le repas.



**Nos distinctions**

- Vignerons Indépendants Argent 2014
- Guide Hachette 2014
- Feminalise Bronze 2014
- Decanter Bronze 2013

Champagne



## BLANC DE BLANCS BRUT

### **ASSEMBLAGE**

100 % Chardonnay.

### **VIEILLISSEMENT**

Minimum 3 ans en cave.

### **APPARENCE**

Robe élégante de couleur jaune clair lumineuse.

### **NEZ**

Nez plaisant aux notes de fleurs et d'agrumes frais et particulièrement de citrons.

### **BOUCHE**

Complexe et gourmand. Arômes d'amandes et noisettes qui prédominent.

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

Un vin élégant parfait pour boire en apéritif ou pour accompagner le repas.

### **ACCORDS METS/VINS**

Crèmeux de homard, huitres, feuilleté de ris de veau.



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