



CHAMPAGNE
BRETON FILS

CUVÉE DES TONNELIERS

Dès le service de cette cuvée des Tonneliers, les arômes de fruits rouges s'épanouissent. La robe est dorée. De fines bulles forment un cordon persistant.

Commentaires du maître de cave

Cette cuvée célébrera parfaitement les grands événements de la vie lors des vins d'honneur.



Chambardre



CUVÉE DES TONNELIERS

ASSEMBLAGE

70 % Pinot noir 30 % Chardonnay.

VIEILLISSEMENT

Minimum 6 ans en cave.

APPARENCE

Dès le service de cette cuvée des Tonneliers, les arômes de fruits rouges s'épanouissent. La robe est dorée. De fines bulles forment un cordon persistant..

NEZ

On aperçoit la framboise, la mûre, un soupçon de cassis et encore des notes de pêche de vignes.

BOUCHE

Ces arômes se révèlent en bouche. Agréable, gourmande, fruitée, la perception en bouche se veut amicale et chaleureuse. La texture est soyeuse.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Cette cuvée célébrera parfaitement les grands événements de la vie lors des vins d'honneur.

ACCORDS METS/VINS

Toasts de saumons fumés, verrines.



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