



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....
DISTINCTIONS

Guide Hachette des vins 2018 : ★★

Guide Hachette 2016 : ★★

Mondial de Bruxelles 2015 : Médaille d'argent

Guide Hachette 2014

.....

LES CLASSIQUES

BLANC DE BLANCS BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation malolactique.

Assemblage : 100% Chardonnay.

Vieillessement : 3 ans de cave.

Dosage : 9 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Couleur or, intense, reflets «jaune paille».

Nez : Expressif, très frais, sur l'acacia et la minéralité, nuancé de notes plus mûres de pêche.

Bouche : Tonique à l'attaque, la bouche conjugue ampleur et vivacité.

SERVICE

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : À déboucher dès l'apéritif et pour tout le repas. Risotto aux truffes.

Disponible en 37.5 cl, 75 cl, 150 cl

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

export@champagne-breton-fils.fr - www.champagne-breton-fils.com