



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES CLASSIQUES TRADITION

DEMI-SEC

ÉLABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation malolactique.

Assemblage : 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier,
1/3 Chardonnay.

Veilleissement : 3 ans de cave.

Dosage : 35 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Couleur or claire.

Nez : Floral et douceur avec
des notes de citrons confits.

Bouche : Style très souple et très doux.

SERVICE

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

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : Foie gras,
plats orientaux, ou desserts.

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