



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....

DISTINCTIONS

IWC Commended 2014

IWSC Silver 2013

.....

LES PRESTIGES PRESTIGE BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation malolactique.

Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.

Viellissement : 6 ans de cave.

Dosage : 9 g/l.

DÉGUSTATION

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

Nez : Franc, généreux, subtils arômes de fleurs, arômes d'orange, arômes de pomme.

Bouche : Franche, intense, souple, corps structuré, bonne intensité, langue persistance.

SERVICE

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

Garde : 4 ans maximum.

Accords mets et vins : À vocation apéritive, foie gras, magret de canard.

Disponible en 75 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