



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....

## DISTINCTIONS

Guide Hachette des vins 2020 : ★ ★  
Concours Gén. Agricole Paris 2020  
Vignerons Indépendants Or  
Vinalies Internationales Argent 2014  
La Revue du Vin de France 2014 :  
Meilleurs Vins à Moins de 20 euros

.....

## LES CLASSIQUES TRADITION BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Assemblage** : 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier,  
1/3 Chardonnay.  
**Vieillessement** : 3 ans de cave.  
**Dosage** : 9 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil** : Robe dorée.  
**Nez** : Complexe, intense, légers arômes de  
fleurs, arômes de mirabelle, de fruits compotés.  
**Bouche** : 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,  
desserts au chocolat ou aux fruits.

*Disponible en 37.5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 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