



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES VINTAGES

BLANC DE NOIRS BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 100 % Pinot noir.
Viellissement : 5 ans de cave.
Dosage : 5 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Or pale avec des bulles fines et persistantes.
Nez : Une subtile minéralité et une fraîcheur fruitée de cerises et de framboises.
Bouche : Un équilibre remarquable entre la richesse des arômes de fruits et la fraîcheur de l'acidité, créant une harmonie en bouche.

SERVICE

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.
Garde : Bien que délicieux à déguster actuellement il possède un potentiel de vieillissement considérable. Plus de complexité au fil du temps.
Accords mets et vins : Il se marie parfaitement avec des plats délicats tel que le saumon grillé, le canard rôti ou tout simplement en apéritif.

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