



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....

## DISTINCTIONS

International Wine Challenge 2017 : Médaille d'Or  
Bettane+Desseauve 2017 : Médaille d'Argent  
Les Chardonnay du Monde 2012 : Médaille d'Or

.....

## LES PRESTIGES GRANDE RÉSERVE BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Assemblage** : 100% Chardonnay.  
**Vieillessement** : 5 ans de cave.  
**Dosage** : 9 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil** : Jaune dorée, intense, effervescence fine et légère.  
**Nez** : Riche, puissant et épanoui sur des notes de fleurs blanches et de beurré.  
**Bouche** : Crémeuse et onctueuse, parfums d'agrumes, longueur en bouche infinie.

### SERVICE

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.  
**Garde** : 4 ans maximum.  
**Accords mets et vins** : À vocation apéritive, feuilletés de fruits de mer.

*Disponible en 37.5 cl, 75 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