



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES VINTAGES

## MILLÉSIME 2008

BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Assemblage** : 100% Chardonnay.  
**Viellissement** : 14 ans de cave.  
**Dosage** : 5 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil** : La robe présente une teinte d'un jaune doré profond.  
**Nez** : Des nuances florales délicates.  
Des arômes de jasmin, de pain d'épices et de réglisse, de beurre frais.  
**Bouche** : Texture crémeuse.  
Des saveurs d'amande amère rehaussées par des notes d'agrumes, de pâtisserie et de vanille.

### SERVICE

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.  
**Garde** : En raison de sa structure solide il peut encore évoluer pendant plusieurs années.  
**Accords mets et vins** : Avec des fruits de mer, des poissons en sauce, des risottos aux truffes ou des volailles raffinées. Il peut également être dégusté seul en apéritif pour célébrer des occasions spéciales.

*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