



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