



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES VINTAGES

## MILLÉSIME 2009 BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Assemblage** : 100% Chardonnay.  
**Vieillessement** : 13 ans de cave.  
**Dosage** : 5 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil** : La robe est dorée, élégante avec des bulles très fines.  
**Nez** : La minéralité est marquée. Des notes de pêches blanches puis des arômes de noisettes grillées.  
**Bouche** : Douce, subtile, et gourmande.  
Puis, elle évolue sur des saveurs de brioche fraîche.

### 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** : A déguster avec de la grande gastronomie ou en toute simplicité.

*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