



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....  
**DISTINCTIONS**

Guide Hachette des vins 2018 : ★ ★

Guide Hachette 2016 : ★ ★

Mondial de Bruxelles 2015 : Médaille d'argent

Guide Hachette 2014  
.....

LES CLASSIQUES

## BLANC DE BLANCS BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation malolactique.

**Assemblage :** 100% Chardonnay.

**Vieillessement :** 3 ans de cave.

**Dosage :** 9 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil :** Couleur or, intense, reflets «jaune paille».

**Nez :** Expressif, très frais, sur l'acacia et la minéralité, nuancé de notes plus mûres de pêche.

**Bouche :** Tonique à l'attaque, la bouche conjugue ampleur et vivacité.

### SERVICE

**Température de service :** Entre 6 °C et 8 °C.

**Garde :** 4 ans maximum.

**Accords mets et vins :** À déboucher dès l'apéritif et pour tout le repas. Risotto aux truffes.

*Disponible en 37.5 cl, 75 cl, 150 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