



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



## LES CLASSIQUES TRADITION

DEMI-SEC

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation malolactique.

**Assemblage :** 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier,  
1/3 Chardonnay.

**Veilleissement :** 3 ans de cave.

**Dosage :** 35 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil :** Couleur or claire.

**Nez :** Floral et douceur avec  
des notes de citrons confits.

**Bouche :** Style très souple et très doux.

### SERVICE

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

**Garde :** 4 ans maximum.

**Accords mets et vins :** Foie gras,  
plats orientaux, ou desserts.

*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