



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....
DISTINCTIONS

IWC Commended 2014
IWSC Silver 2013
.....

LES PRESTIGES
PRESTIGE
BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.
Viellissement : 6 ans de cave.
Dosage : 9 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Couleur or, pâle, reflets «jaune paille».
Nez : Franc, généreux, subtils arômes de fleurs, arômes d'orange, arômes de pomme.
Bouche : Franche, intense, souple, corps structuré, bonne intensité, langue persistance.

SERVICE

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.
Garde : 4 ans maximum.
Accords mets et vins : À vocation apéritive, foie gras, magret de canard.

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