



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES CLASSIQUES EXTRA-BRUT BRUT DE BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.
Viellissement : 3 ans de cave.
Dosage : 0 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée, bulles très fines.
Nez : Complexe, arômes de fruits jaunes, d'abricot sec, de blé mur.
Bouche : La bouche vive et nerveuse, réserve une finale tout en fraîcheur sur l'agrumes et la minéralité.

SERVICE

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.
Garde : 4 ans maximum.
Accords mets et vins : Idéal avec des crustacés, un homard, des sushis.

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



CHAMPAGNE
BRETON FILS
MAISON FAMILIALE

LES CLASSIQUES
EXTRA-BRUT
BRUT DE BRUT

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
POUR 100 ML :

ÉLÉMENTS	VALEURS
Énergie	332 kJ / 80 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	1,2 g
dont sucres	0,5 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

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

Siret 341 632 305 00015 – APE 0121Z – N° d'identification T.V.A. : FR 68 341 632 305
R.M. 25473-01 – Accise n° FR0933 79 E 0365 - S.C.E.V. au capital de 522 600 €