



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....

## DISTINCTIONS

International Wine Challenge 2017 : Médaille d'Or  
Bettane+Desseauve 2017 : Médaille d'Argent  
Les Chardonnay du Monde 2012 : Médaille d'Or

.....

LES VINTAGES

## GRANDE RÉSERVE BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Assemblage** : 100% Chardonnay.  
**Vieillessement** : 5 ans de cave.  
**Dosage** : 9 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil** : Jaune dorée, intense, effervescence fine et légère.  
**Nez** : Riche, puissant et épanoui sur des notes de fleurs blanches et de beurré.  
**Bouche** : Crémeuse et onctueuse, parfums d'agrumes, longueur en bouche infinie.

### SERVICE

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.  
**Garde** : 4 ans maximum.  
**Accords mets et vins** : À vocation apéritive, feuilletés de fruits de mer.

*Disponible en 37.5 cl, 75 cl, 300 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 VINTAGES  
**GRANDE RÉSERVE**  
BRUT

---

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**  
**POUR 100 ML :**

---

ÉLÉMENTS	VALEURS
Énergie	340 kJ / 82 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	1,6 g
dont sucres	0,9 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 €