



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



CHAMPAGNE
BRETON FILS
MAISON FAMILIALE

LES CLASSIQUES
TRADITION
DEMI-SEC

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
POUR 100 ML :

ÉLÉMENTS	VALEURS
Énergie	395 kJ / 95 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4,8 g
dont sucres	4,1 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 €