



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



## LES CLASSIQUES DOSAGE ZÉRO 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