



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



DISTINCTIONS

.....
Guide Hachette des vins 2020 : ★ ★
Concours Gén. Agricole Paris 2020
Vignerons Indépendants Or
Vinalies Internationales Argent 2014
La Revue du Vin de France 2014 :
Meilleurs Vins à Moins de 20 euros
.....

LES CLASSIQUES TRADITION BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier,
1/3 Chardonnay.
Vieillessement : 3 ans de cave.
Dosage : 9 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée.
Nez : Complexe, intense, légers arômes de
fleurs, arômes de mirabelle, de fruits compotés.
Bouche : 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,
desserts au chocolat ou aux fruits.

Disponible en 37.5 cl, 75 cl, 150 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