



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES VINTAGES

## BLANC DE NOIRS BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles.  
Fermentation malolactique.  
**Assemblage** : 100 % Pinot noir.  
**Viellissement** : 5 ans de cave.  
**Dosage** : 5 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œil** : Or pale avec des bulles fines et persistantes.  
**Nez** : Une subtile minéralité et une fraîcheur fruitée de cerises et de framboises.  
**Bouche** : Un équilibre remarquable entre la richesse des arômes de fruits et la fraîcheur de l'acidité, créant une harmonie en bouche.

### SERVICE

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.  
**Garde** : Bien que délicieux à déguster actuellement il possède un potentiel de vieillissement considérable. Plus de complexité au fil du temps.  
**Accords mets et vins** : Il se marie parfaitement avec des plats délicats tel que le saumon grillé, le canard rôti ou tout simplement en apéritif.

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