



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 PRESTIGES 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