



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES VINTAGES

MILLÉSIME 2015

BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 100% Chardonnay.
Veilleissement : 8 ans de cave.
Dosage : 5 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune, dorée. Bulles fines et persistantes.
Nez : Au premier nez, on perçoit des arômes frais et délicats de fleurs blanches, tels que l'acacia et le jasmin, qui évoquent le printemps. Suivent des notes de fruits mûrs: la pomme verte, la poire, la pêche qui apportent une douceur et de la fraîcheur au bouquet aromatique. Une finale sur la minéralité.
Bouche : L'attaque est vive, élégante, avec une acidité bien équilibrée. La texture est crémeuse, soyeuse, ce qui donne une sensation de finesse en bouche. Des saveurs d'abricot et de nectarine se mêlent aux nuances de citron confit ajoutant de la complexité et de la profondeur. La finale et longue avec une légère touche de noisette grillée et de brioche.

SERVICE

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.
Garde : En raison de sa structure solide il peut encore évoluer pendant plusieurs années.
Accords mets et vins : Sa fraîcheur et son élégance en font un choix idéal pour des plats raffinés

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