



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES VINTAGES PREMIER CRU BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 100% Pinot Noir.
Viellissement : 7 ans de cave.
Dosage : 5 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Jaune paille intense avec des reflets dorés, bulles fines et persistantes.
Nez : Brioche sucrée, Pomme cuite.
Douceur et complexité des arômes.
Bouche : La bouche est à la fois ample et ronde avec une texture veloutée qui caresse le palais.
Des saveurs de prune, de pêche mûre et une acidité modérée.

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 : En association avec des plat de poissons, de volaille ou de porc, en particulier avec une sauce crémeuse.
En appétitif, c'est également divin.

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