



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

Siret 341 632 305 00015 - APE 0121Z - N° d'identification T.V.A. : FR 68 341 632 305
R.M. 25473-01 - Accise n° FR0933 79 E 0365 - S.C.E.V. au capital de 522 600 €

