



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



GAMME PRESTIGE

## DOSAGE ZÉRO

BRUT DE BRUT

### ÉLABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles traditionnelles.

Fermentation malolactique.

**Assemblage** : 50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay.

**Vieillessement** : 3 ans de cave.

**Dosage** : 0 g/l.

### DÉGUSTATION

**Œuil** : Robe dorée, bulles très fines.

**Nez** : Complexe, arômes de fruits jaunes, d'abricot sec, de blé mur.

**Bouche** : La bouche vive et nerveuse, réserve une finale tout en fraîcheur sur l'agrumes et la minéralité.

### SERVICE

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.

**Garde** : 4 ans maximum.

**Accords mets et vins** : Idéal avec des crustacés, un homard, des sushis.

*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