



CHAMPAGNE
BRETON FILS

MILLESIME

Nez d'une grande délicatesse. Les arômes de fruits mûrs sont d'une rare élégance. Ils s'effacent légèrement au cours de la dégustation pour laisser s'exprimer de fines notes de fleurs fanées et de havane .

Commentaires du maître de cave

Un millésime qui séduira vos papilles et sublimerà vos repas.



Champagne



CHAMPAGNE
BRETON FILS

MILLESIME

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay.

VIEILLISSEMENT

Depuis 2003.

APPARENCE

De nombreuses bulles alimentent la collerette. Robe or jaune. Les reflets sont légèrement verts et ambrés.

NEZ

Nez d'une grande délicatesse. Les arômes de fruits mûrs (compote de pommes, tarte aux mirabelles) sont d'une rare élégance. Ils s'effacent légèrement au cours de la dégustation pour laisser s'exprimer de fines notes de fleurs fanées et de havane (Montecristo).

BOUCHE

Mise en bouche onctueuse et savoureuse. Bien que gourmande elle reste d'une grande fraîcheur. On retrouve les notes de maturité en fin de bouche.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Un millésime qui séduira vos papilles et sublimera vos repas.

ACCORDS METS/VINS

Ce champagne s'accordera avec des poissons en sauce légère : turbot au champagne ou une daurade en croûte de sel.



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

contact@champagne-breton-fils.fr - www.champagne-breton-fils.com