WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnleverancier



Champagne Blanc de Noirs

Breton Fils



verkrijgbaar in 75 cl)

50% Pinot Noir en 50% Pinot Meunier

Dosering: 6 g/l.

Deze Champagne heeft een mooie gouden heldere kleur met fijne bubbeltjes. De geur van deze Champagne Blanc de Noirs Breton Fils is complex en uitdagend zoals je van een grote Champagne mag verwachten. De smaak is krachtig en vineus, met een brede structuur, rijk en vol. Met mooie contrasterende aroma's van enerzijds fruit en kruidigheid, anderzijds een mooie volle graansmaak en honig.

Veroudering: Minimaal 5 jaar in de kelder.

In de Côte de Blancs ligt een klein dorpje genaamd Congy. De naam van het wijnhuis heeft het te danken aan de oprichter van het landgoed Breton Fils, Ange BRETON. Meer dan 70 jaar geleden werd de eerste fles Champagne hier geproduceerd. Sinds 1945 maakt hier de familie Breton met heel veel passie de mooiste champagnes. Sindsdien wordt de kunst van het maken van kwaliteits Champagne al meerdere generaties van vader op zoon overgedragen.

Al sinds het begin van onze jaartelling wordt er wijn verbouwd op het grondgebied van de Champagne. Hoewel het oppervlak in de loop der tijd steeds kleiner werd, werd de specifieke smaak al vroeg erkend en was champagne een van de eerste producten die het label Appellation d'Origine kreeg. De Appellation Champagne is vandaag de dag wereldwijd bekend. Het gebied kent een lange geschiedenis die meerdere eeuwen teruggaat en veel verwikkelingen kent. Het begint allemaal met een terroir dat zo bijzonder is dat het de meest unieke wijnen voortbrengt, dankzij vakmensen die het delicate karakter tot uiting weten te brengen dat door het mousseren nog uitgesprokener wordt.