WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnleverancier



Breton Fils Brut Tradition

Champagne



verkrijgbaar in 37.5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)

Dosering: 8 g/l.

Rijpingsperiode: 3 kelderjaren.

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay.

Dit champagnehuis Breton Fils is opgericht in 1945 en is geïnspireerd op het verlangen om de expertise te laten ontdekken en waarderen. Sinds zijn eerste bubbel is het over meerdere generaties geslaagd van vader tot zoon, de wil te bewaren om de passie te delen.
Hierdoor heeft dit wijnhuis zijn bekendheid verworven . Iedere medewerker geeft het beste van zichzelf voor de ontwikkeling van de champagnes

Kleur: Lichtgeel van kleur met dunne gouden bubbels.
Geur: Bloemige tonen. Samengesteld uit tonen van brandewijn en gekonfijte vruchten.
Smaak: Champagne die wordt gekenmerkt door een onstuimigheid en een vitaliteit die het verhemelte overspoelt met tonen van vers fruit. Glad en gestructureerd mondgevoel.

.
Een evenwichtige en harmonieuze champagne die geschikt is voor een aperitief of bij een dessert.