

Demi-Sec Tradition

Breton Fils



(verkrijgbaar in 37.5 cl, 75 cl)

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

Dosering: 35 g/l.

In de neus is deze champagne bloemig en zoet met hints van gekonfijte citroen. Deze Champagne Demi-Sec Tradition Breton Fils heeft in de smaak een soepele stijl waarin suiker domineert. Een gastronomische wijn met een perfecte balans. De perfecte suikerdosering bij desserts of oosterse gerechten.

Veroudering: Minimaal 3 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, maar 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.