



Champagne Brut Prestige Breton Fils

(verkrijgbaar in 75 cl)

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Dosering: 8 g/l.

Rijping:

Minimaal 6 jaar in de kelders van Breton Fils.

Voor het oog onthult deze Brut Prestige een mooie witgoudkleur, helder en met kristalreflecties. De belletjes zijn hoofdzakelijk fijn, overvloedig en bewegen zich romig en dynamisch door de Champagne.

De neus heeft een krachtige aanzet. De geuren zijn fruitig, rijp en met mooie geroosterde tonen.

De aanzet is stevig en laat direct ook het romige karakter zien. Er komen ook duidelijk tonen naar voren van sinaasappelmarmelade en ook appelcompote en pralinétaart zijn te herkennen. In de afdrank weer de mooie geroosterde tonen die mooi blijven hangen.

Wijn en spijs:

Vooraf met Canapé's met foie gras komt deze Champagne expliciet tot zijn recht. Maar ook bij en klassiek frans gerecht zoals kikkerbilen met knoflooksaus past hij uitstekend!

