



Champagne Brut de Brut

Breton Fils

Champagne Brut de Brut Breton Fils is gemaakt van 50% Pinot Noir 50% Chardonnay.

(verkrijgbaar in 75 cl)

Dosering: 0 g/l.

De kleur van deze champagne is goudkleurig met lichtgroene reflecties. Aroma's van geel fruit vermengen zich met citrusvruchten (clementines, sinaasappelschillen). Vervolgens compliceren een paar tonen van rijpheid, zoals gedroogde abrikoos en rijpe tarwe het aromatische paneel. Strak in de mond. De lage dosering in deze Champagne Brut de Brut Breton Fils geeft een hoge frisheid zonder te heftig te zijn. Gerookte en geroosterde tonen. Wanneer de champagne wordt ingeschonken vormt het bruisend een smetteloos schuim om plaats te maken voor een fijne kraal. De Chardonnay is fruitig en fris, terwijl Pinot Noir de body en kracht geeft. Deze Brut de Brut champagne kan geserveerd worden met oesters of een carpaccio van zalm, dille en rode bessen.

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.

