



CHAMPAGNE
BRETON FILS

ROSE BRUT

Un vrai festival de fruits rouges avec des saveurs prédominantes de fraises, framboises, cassis et griottes.

Commentaires du maître de cave

Le pinot meunier équilibré, souple et fin tandis que le Chardonnay est fruité et frais. Le brut rosé séduira les plus fins palais.



Nos distinctions

IWSC silver 2013





ROSE BRUT

ASSEMBLAGE

40 % Chardonnay, 42 % Pinot Meunier et 18% de vin des coteaux champenois (produit par nos soins).

VIEILLISSEMENT

Minimum 3 ans en cave.

APPARENCE

Robe d'un beau saumon cuivré avec de fines bulles.

NEZ

Un vrai festival de fruits rouges avec des saveurs prédominantes de fraises, framboises, cassis et griottes.

BOUCHE

Attaque franche, puissante et ronde.

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Le pinot meunier équilibré, souple et fin tandis que le Chardonnay est fruité et frais. Le brut rosé séduira les plus fins palais.

ACCORDS METS/VINS

Tartare de saumon, fromage de chèvre frais, bœuf aux carottes, grillades.



Champagne BRETON FILS

12, rue Courte Pilate - 51270 CONGY - FRANCE - Tél : +33(0)3 26 59 31 03 - Fax : +33(0)3 26 59 30 60

contact@champagne-breton-fils.fr - www.champagne-breton-fils.com