



CHAMPAGNE
BRETON FILS

SARABANDE BRUT

Toute la passion de notre métier est magnifiée dans ce Champagne Rosé.

Commentaires du maître de cave

Notre madeleine de Proust avec ses arômes de confiture de fraises et de biscuit !



Nos distinctions

IWSC silver 2013





SARABANDE BRUT

ASSEMBLAGE

40 % Chardonnay, 42 % Pinot Meunier et
18 % de vins des Côteaux d'Aÿ

VIEILLISSEMENT

3 à 4 années en cave.

APPARENCE

Robe cuivrée, brillante, animée par une folle Sarabande
de bulles fines.

NEZ

Notre madeleine de Proust avec ses arômes de confiture
de fraises et de biscuit !

BOUCHE

Une gourmandise !

COMMENTAIRES DU MAÎTRE DE CAVE

Toute la passion de notre métier est magnifiée dans ce
Champagne Rosé. Elaboré sur une base de Chardonnay
et Pinot meunier, sublimé par nos Pinots Noirs des
Côteaux d'Aÿ, notre Rosé, complexe et généreux, aux
arômes de fruits mûrs révèle toute la science de
l'assemblage.



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