



# CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



.....  
**DISTINCTIONS**

Challenge International du Vin 2017 : Médaille d'Or  
Concours Gén. Agricole Paris 2017 : Médaille d'Argent  
Guide Hachette des vins 2018: ★★

.....

LES PRESTIGES  
**ROSÉ**  
BRUT

ÉLABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles traditionnelles. Fermentation  
malolactique.

**Assemblage** : 20 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier,  
40 % Chardonnay.

**Vieillessement** : 3 ans de cave.

**Dosage** : 9 g/l.

DÉGUSTATION

**Œil** : Reflets saumonés, bulles très fines.

**Nez** : Arômes de fraise, subtils arômes de framboise.

**Bouche** : Franche, intense, ronde, tanins subtils,  
corps structuré, longue persistance.

SERVICE

**Température de service** : Entre 6 °C et 8 °C.

**Garde** : 4 ans maximum.

**Accords mets et vins** : Jambon de Bayonne,  
entrecôte grillée, desserts aux fruits rouges.

*Disponible en 37.5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl*

**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

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