



CHAMPAGNE BRETON FILS

MAISON FAMILIALE



LES PRESTIGES

ROSÉ DEMI-SEC

ÉLABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles traditionnelles.
Fermentation malolactique.
Assemblage : 20 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier,
40 % Chardonnay.
Veillissement : 3 ans de cave.
Dosage : 35 g/l.

DÉGUSTATION

Œil : Reflets saumonés, bulles très fines.
Nez : Élégant, fruité, subtils arômes de sirop
de petits fruits rouges.
Bouche : Tendre, parfumée et équilibrée.

SERVICE

Température de service : Entre 6 °C et 8 °C.
Garde : 4 ans maximum.
Accords mets et vins : Une réussite accompagnant
un dessert, voire un foie gras frais.

Disponible en 75 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