



# 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.

**Veilleissement :** 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