



# 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.

**Veilleissement :** 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



CHAMPAGNE  
**BRETON FILS**

MAISON FAMILIALE

LES PRESTIGES  
**ROSÉ**  
BRUT

---

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**  
POUR 100 ML :

---

ÉLÉMENTS	VALEURS
Énergie	340 kJ / 82 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	1,6 g
dont sucres	0,9 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

**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