



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.

Vieillessement : 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



CHAMPAGNE
BRETON FILS
MAISON FAMILIALE

LES PRESTIGES
ROSÉ
DEMI-SEC

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
POUR 100 ML :

ÉLÉMENTS	VALEURS
Énergie	395 kJ / 95 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4,8 g
dont sucres	4,1 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

Siret 341 632 305 00015 – APE 0121Z – N° d'identification T.V.A. : FR 68 341 632 305
R.M. 25473-01 – Accise n° FR0933 79 E 0365 - S.C.E.V. au capital de 522 600 €