



## Rosé Brut Champagne

### Breton Fils

(verkrijgbaar in 37.5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl)

18% Pinot Noir, 42% Pinot Meunier, 40% Chardonnay.

**Dosering:** 9 g/l.

Champagnehuis: Breton Fils is opgericht in 1945 door Ange Breton, door zijn levenslange passie door te geven aan zijn kinderen, hebben meerdere familieleden achtereenvolgens de familiebedrijven ondersteund en uitgebreid, die de wil behouden die onze familie heeft: het verlangen om zijn passie te delen.

Het is hierdoor gekomen dat het huis zijn bekendheid heeft verworven door het door te geven hoe zij de authenticiteit van het label in de ontwikkeling van de champagnes konden leggen. De eigenaren van de wijngaarden zijn vertrouwd met de kwaliteit van het label dat al 70 jaar bestaat. Het aanbod van champagnes is zowel rijk als divers. Elke champagne wordt onderscheiden dankzij de persoonlijkheid en het unieke karakter ervan.

De kleur van deze Champagne Rosé Brut Breton Fils is mooi zalmroze en koperkleurig met fijne bubbels. De geur is een feest van rode vruchten met overheersende aroma's van aardbeien, frambozen, zwarte bessen en kersen. De smaak is rond, krachtig en eerlijk. De pinot meunier is evenwichtig, soepel en fijn, terwijl de Chardonnay fruitig en fris is. Gaat heerlijk samen met zalmtartaar, verse geitenkaas, gegrild vlees.

