

FB

Franck BRETON  
ARTISAN VIGNERON

## Les cuvées A.O.C Touraine

### Fun en bulles rosé - Méthode Traditionnelle

Issu du cépage de prédilection pour le rosé – le Grolleau - il en exprime toute la finesse, le fruité et la fraîcheur. Belle surprise, ce rosé brut s'apprécie légèrement frappé, de l'apéritif au dessert.

*Sparkling wine  
Using the perfect grape for Rosé, Le Grolleau, this sparkling Rosé has finesse, fruity tones and a lasting freshness. This beautiful Rosé brut can be enjoyed from aperitif through to dessert.*

Appellation : **Touraine Rosé**  
Cépage : Grolleau  
Millésime : 2017  
Vendanges : Manuelles  
Âge des vignes : 10 ans  
Rendement : 50hl/ha  
Vinification : Cuve inox  
Sol : Sables limoneux  
Degré : 12,8°  
PH : 3,09  
Mise en bouteille : en 03/2018

Pour me joindre : 06 14 92 59 35 - 02 47 50 23 24  
Email : [franckbretonvigneron@orange.fr](mailto:franckbretonvigneron@orange.fr)  
[www.franckbreton-vin-montlouis.com](http://www.franckbreton-vin-montlouis.com)

1 Bis rue de la Résistance - 37270 Saint-Martin-Le-Beau

