

# 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.

### Fiche Technique

**Appellation :** Touraine Rosé

**Cépage :** Grolleau

**Millésime :** 2020

**Vendanges :** Manuelles

**Âge des vignes :** 14 ans

**Rendement :** 50hl/ha

**Vinification :** Cuve Inox

**Sol :** Sables limoneux

**Degré :** 12,6°

**PH :** 3,18

**Mise en bouteille :** 03/2021

**Pour me joindre :** 06 14 92 59 35 – 02 47 50 23 24

E-mail : [cave@franckbreton-vin-montlouis.com](mailto:cave@franckbreton-vin-montlouis.com)

[www.franckbreton-vin-montlouis.com](http://www.franckbreton-vin-montlouis.com)

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