

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

www.franckbreton-vin-montlouis.com

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