



CHAMPAGNE  
**M. BRUGNION**  
////// À ÉCUEIL ////



## Blanc de Blancs 2014

### TERROIR :

Montagne de Reims (100%)

Premier cru (Rilly La Montagne)

Cette cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de Rilly la Montagne en premier cru, sur la craie. Les barbettes ont 35 ans et apportent sagesse et tempérance, la seconde, les Maladries, toute jeune vigne, apporte sa fougue.

### CÉPAGE :

Chardonnay 100%

### ÉLABORATION :

Vinification en cuves thermo régulée sans fermentation malolactique.

Dosage : 9 g/L

100% vendange 2014 : maturité très aboutie des Chardonnay avec une belle balance acide-sucre.

### DÉGUSTATION :

Le nez est frais et acidulé, printanier. L'attaque est tendre, puis la bouche se révèle ample, avec une texture crémeuse aux arômes de miel et de citron confit. La finale est longue et tendue par l'acidité.

A déguster à une température de 10° dans une flûte bien large.

À table, vous l'accompagnerez lors de dîners entre oenophiles, avec des poissons à chair ferme (ST Pierre, lotte, rascasse, daurade...).

[Champagne-brugnon.Com](http://Champagne-brugnon.Com)

1 rue Brûlée, 51500 Ecueil - 03 26 49 25 95 - [champagne-brugnon@orange.fr](mailto:champagne-brugnon@orange.fr)