



CHAMPAGNE
M. BRUGNON
////// À ÉCUEIL ////



Brut Rosé

TERROIR :

Vallée de la Marne (60 %) et Montagne de Reims (40 %)
Argile calcaire et sable

CÉPAGE :

Chardonnay 1/3
Pinot Noir /3
Meunier 1/3

ÉLABORATION :

Rosé d'assemblage
80% 2014 et 20% vins de réserve.
Dosage : 13 g/L

STYLE :

Nez : Rose, fraise, crème fraîche
Bouche : arômes de prune
Finale ronde mais bien équilibrée