



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



Brut

TERROIR :

Ecueil (Montagne de Reims)
Mont Saint Père (Vallée de la Marne)
Sols : sables et argiles calcaires

CÉPAGES :

Pinot Noir 60%
Chardonnay 30%
Meunier 10%

ÉLABORATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée.
40% de vins de réserve et le reste en vendanges 2015.
Dosage : 10 g/L

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2021):

La robe est dorée et chaleureuse.

Le nez très ouvert, miel, pain grillé, pain d'épices, mirabelle qui évolue vers la cerise bien mûre, le nougat. En bouche l'attaque est ronde, puis le vin est fluide et bien équilibré avec l'effervescence. L'ensemble génère une texture crémeuse et désaltérante, agrémentée d'arômes miellés et de fruits secs.

La finale est longue, acidulée et propose une petite pointe d'amertume.

Cette cuvée s'appréciera en famille dans une flûte élancée, à 8°C de température

Champagne-brugnion.com

1 rue Brûlée, 51500 Ecueil - 03 26 49 25 95 - champagne-brugnion@orange.fr