



CHAMPAGNE
M. BRUGNON

////// À ÉCUEIL //////////////////////////////////



Millésime 2015

TERROIR :

Montagne de Reims
Rilly La Montagne (65%, craie)
Ecueil (35%, sable)

CÉPAGES :

Chardonnay 65%
Pinot Noir 35%

ÉLABORATION :

Fermentation alcoolique en cuve inox thermo régulée,
sans fermentation malolactique.

Dosage : 6 g/L

100% vendange 2015, un ensoleillement considérable
faisant penser à la vendange 2003.

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2021):

La robe dorée est claire.

Le nez est tout d'abord gourmand avec de beaux arômes
de crème pâtissière et de cerise. A l'aération, il évolue vers
les feuillages et les racines.

L'attaque est large, puis la bouche est riche et tapisse le
palais. L'ensemble produit une texture dense et
volumineuse, des arômes de fruits cuits et d'amande.

La finale est longue, puissante, nerveuse, finement
astringente (craie), amère et saline.

Ce millésime apportera une note de prestige à vos soirées
entre amis. Servez-le dans une grande flûte ou dans un
verre à vin à 10°C de température.

Champagne-brugnion.com

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