



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



## Brut Rosé

### TERROIR :

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

### CÉPAGES :

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

### ÉLABORATION :

Rosé d'assemblage avec 13% de vin rouge de Pinot Noir  
d'ECUEIL.  
60% vendange 2016 et 40% de vins de réserve.  
Dosage : 12 g/L

### Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2021):

Le nez rose et fraise, de crème fraîche, apporte des  
arômes fruité et lactique.

En bouche, une balance acide-sucre gourmande, un corps  
avec vinosité et pétulance, et des arômes de prune, et une  
texture tendre.

La finale est ronde et légèrement amère.

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