



CHAMPAGNE
M. BRUGNON

////// À ÉCUEIL ////



Sélection

TERROIR :

Montagne de Reims

Pur premier cru

Ecueil (sable)

Rilly la Montagne (craie)

CÉPAGES :

Chardonnay 65% de Rilly

Pinot Noir 35% d'Ecueil

ÉLABORATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée.

Vendange 2016

Dosage : 9 g/L

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2021):

La robe est dorée, claire, avec de légers reflets verts.

Le nez révèle avec mesure des notes d'agrumes, de gingembre, de biscuit, de poire cuite, et de miel.

Après une attaque fraîche, la bouche est fluide, bien rythmée par l'effervescence et une acidité nerveuse.

L'ensemble présente une texture légère avec du grain.

La finale est longue, tendue, légèrement astringente (craie), saline et acidulée.

Cette cuvée accompagnera vos moments de fêtes et de célébration, servie dans une flûte élancée à 10°C de température.

Champagne-brugnon.com

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