



CHAMPAGNE  
**M. BRUGNON**

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



## Millésime 2012

---

### TERROIR :

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

### CÉPAGE :

Chardonnay 65%  
Pinot Noir 35%

### ÉLABORATION :

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

Dosage : 10 g/L  
100% vendange 2012, magnifique.

### DÉGUSTATION :

Le nez est mature et complexe sur le biscuit et le fruit,  
avec également des notes florales et "pâtisseries". La  
bouche est riche et tapisse le palais, avec une  
effervescence dominée par le corps du vin. La finale est  
longue, puissante, nerveuse et tendue.

À déguster à une température de 10°C dans une grande  
flûte ou un verre à vin.

À table, il se mariera avec un risotto, un onglet de veau  
à la crème, un vieux gouda...

[Champagne-brugnon.Com](http://Champagne-brugnon.Com)

1 rue Brûlée, 51500 Ecueil - 03 26 49 25 95 - [champagne-brugnon@orange.fr](mailto:champagne-brugnon@orange.fr)