



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



Blanc de Blancs 2015

TERROIR :

Montagne de Reims (100%)

Premier cru (Rilly La Montagne)

Cette cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de Rilly la Montagne en premier cru, sur la craie. Les Barbettes ont 35 ans et apportent sagesse et tempérance, la seconde, les Maladries, toute jeune vigne, apporte sa fougue.

CÉPAGE :

Chardonnay 100%

ÉLABORATION :

Vinification en cuves thermo régulée sans fermentation malolactique.

Dosage : 8 g/L

100% vendange 2015 : un été sans fin, une pluie tardive et sauveuse pour des raisins bien mûrs et très sains.

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2020) :

La robe est or vert. Le nez bien ouvert est élégant, printanier (fleurs jaunes) et avec une pointe d'iode, maritime. La bouche est d'abord dense, riche et chaleureuse, puis l'acidité du vin s'affirme. La finale est puissante et longue, avec des parfums de thé noir et une jolie astringence liée à la craie.

A déguster à table entre oenophiles à une température de 10° dans une flûte bien large.

Champagne-brugnon.Com

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