



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



Brut

TERROIR :

Ecueil (Montagne de Reims)
Mont Saint Père (Vallée de la Marne)
Sols : sables et argiles calcaires

CÉPAGES :

Pinot Noir 60%
Chardonnay 30%
Meunier 10%

ÉLABORATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée.
40% de vins de réserve et le reste en
vendanges 2015.
Dosage : 10 g/L

STYLE :

Robe dorée, nez mûr et complexe, bouche aux
arômes miellés et fruits secs, finale longue et
acidulée.
Cette cuvée s'appréciera dans une flûte
élancée à 8°C de température.