



CHAMPAGNE  
**M. BRUGNON**

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



## Millésime 2013

---

### TERROIR :

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

### CÉPAGES :

Chardonnay 65%  
Pinot Noir 35%

### ÉLABORATION :

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

Dosage : 6 g/L

100% vendange 2013, tardive mais belle.

### Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2020):

La robe doré clair est nuancée de reflets verts.

Le nez est juvénile et révèle des arômes de fruits exotiques et de végétaux. A l'aération, on perçoit des notes "boulangères" et d'agrumes.

L'attaque est tonique puis la bouche se fait plus crémeuse. La craie donne à la longue finale une fine astringence,

Cette cuvée ne manque pas d'impertinence. Elle est dynamique, exotique et minérale, et se servira à une température de 10°C dans une large flûte.

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

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