



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



Brut Rosé

TERROIR :

Vallée de la Marne (60 %) et Montagne de Reims (40 %)
Argile calcaire et sable

CÉPAGES :

Chardonnay 1/3
Pinot Noir /3
Meunier 1/3

ÉLABORATION :

Rosé d'assemblage avec 13% de vin rouge de Pinot Noir d'ECUEIL.
60% vendange 2016 et 40% de vins de réserve.
Dosage : 12 g/L

STYLE :

Nez : Rose, fraise, crème fraîche
Bouche : arômes de prune
Finale ronde et bien équilibrée