



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 1/3
Meunier 1/3

ÉLABORATION :

Rosé d'assemblage avec 12% de vin rouge de Pinot
Noir d'ECUEIL.
75% vendange 2019 et 25% de vins de réserve.
Dosage : 12 g/L

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2023):

Le nez rose et fraise, de crème fraîche, apporte des
arômes fruités et lactiques.

En bouche, une balance acide-sucre gourmande, un
corps avec vinosité et pétulance, et des arômes de prune,
et une texture tendre.

La finale est ronde et légèrement amère.

Cette cuvée s'appréciera dans une flûte élancée, à 6°-8°C
de température.

Champagne-brugnion.com

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