



CHAMPAGNE  
**M. BRUGNON**

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

## Brut Sélection



### TERROIR :

Montagne de Reims  
Pur premier cru

Ecueil (sable)  
Rilly la Montagne (craie)

### CÉPAGES :

Chardonnay 60% de Rilly  
Pinot Noir 40% d'Ecueil

### ÉLABORATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée.  
Vendange 2018  
Dosage : 6 g/L

### Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2023):

La robe est or clair et présente de légers reflets verts.  
Le nez révèle avec mesure des notes d'agrumes, de gingembre, de biscuit, de poire cuite, d'eau de vie et de miel.

Après une attaque fraîche, la bouche est fluide, bien rythmée par l'effervescence et une acidité salivante.  
L'ensemble présente une texture crémeuse et bien fondue.

La finale est longue, tendue, légèrement astringente (craie), saline et acidulée.

Cette cuvée accompagnera vos moments de fêtes et de célébration, servie dans une flûte élancée à 10°C de température.

[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)