



CHAMPAGNE
M. BRUGNON

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



Millésime 2016

TERROIR :

Montagne de Reims
Rilly La Montagne (60%, craie)
Ecueil (40%, sable)

CÉPAGES :

Chardonnay 60%
Pinot Noir 40%

ÉLABORATION :

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

Dosage : 6 g/L
100% vendange 2016

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (janvier 2023):

La robe est très lumineuse, de couleur citron clair.
Le nez est encore jeune et marie des notes de fruits, de
plantes et de pâtisserie.. A l'aération, il évolue vers des
notes de fruits exotiques, d'amande grillée et de biscuit
au citron.

L'attaque est ample, le vin est chaleureux et structuré.
Puis arrivent des arômes de pamplemousse et de kirsh..

Le dosage se tient nettement en retrait.

La finale est très longue, puissante, nerveuse, crayeuse et
saline.Elle termine par une note mentholée.

Ce millésime apportera une note de prestige à vos
soirées entre amis. Servez-le dans une grande flûte ou
dans un verre à vin entre 10 et 12°C de température.

A GARDER SANS CRAINTE ET LONGTEMPS

Champagne-brugnon.com

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