



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



Blanc de Blancs 2018

TERROIR :

Montagne de Reims (100%)

Premier cru (Rilly La Montagne)

Cette cuvée est élaborée à partir de deux parcelles de Rilly la Montagne en premier cru, sur la craie. Les Barbettes ont 35 ans et apportent sagesse et tempérance, la seconde, les Maladries, toute jeune vigne, apporte sa fougue.

CÉPAGE :

Chardonnay 100%

ÉLABORATION :

Vinification en cuve thermo régulée sans fermentation malolactique.

Dosage EXTRA BRUT : 6 g/L

100% vendange 2018

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (octobre 2023)

Comme son prédécesseur 2017, la robe est dorée et ornée de reflets verts.

Le nez est ouvert sur des parfums de citron, de fruits blancs et de crème pâtissière. Il évolue vers l'amande, la vanille et le biscuit, ce qui offre à ce vin un nez généreux et chaleureux.

En bouche l'attaque est tonique et croquante, puis le vin exprime sa consistance, sa texture volumineuse et une pointe d'agrumes. La finale est longue, crayeuse et très saline, laissant une sensation maritime.

Ce vin marquera les esprits lors de célébrations, servi à une température de 10° dans une flûte bien large.

**A DÉGUSTER OU À GARDER 3 À 5 ANS EN
CAVE**

Champagne-brugnion.com

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