



CHAMPAGNE
M. BRUGNON

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



Blanc de Noirs 2018

TERROIR:

Montagne de Reims (100%)
Premier cru (Ecueil)

Cette cuvée capsule est née de l'unique expression du Pinot Noir, issu d'un échantillon des plus beaux terroirs d'Ecueil. Un vin structuré et crémeux, en hommage à Marc BRUGNON, né sur ces terres.

CÉPAGE :

Pinot Noir 100%

ÉLABORATION :

Vinification en cuve thermo régulée.

Dosage : 6g/L

100% vendange 2018.

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (octobre 2023)

La robe est blonde et très lumineuse.

Le nez est d'abord pâtissier avec des arômes de biscuit, d'amande grillée et de poire. Il évolue vers des notes terriennes et subtils de nougat et de girolles. Ce nez saura vous charmer par sa complexité alors qu'il atteint lentement sa maturité.

L'attaque est ample, et le vin charnu et délicat, qui exprime sa texture pleine et tendre. La finale est très longue, aromatique et saline, se terminant par des notes poudrés et amer, comme le cacao.

Servez ce millésime dans une grande flûte autour de 10°C de température lors de vos plus belles soirées.

A GARDER SANS CRAINTE ET LONGTEMPS

Champagne-brugnon.com

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