CHAMPAGNE
M. BRUGNON
À ÉCUEIL



Blanc de Blancs 2021

TERROIR :

Montagne de Reims (100%)
Premier cru (Rilly La Montagne)

CÉPAGE :

Chardonnay 100%

ÉLABORATION :

Vinification en cuve thermo régulée
sans fermentation malolactique.
Dosage : 6 g/L
100% vendange 2021

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (Mars 2026)

La robe jaune paille et ornée de reflets verts, caractéristique du cépage Chardonnay qui compose ce vin de Champagne.
Un nez bien ouvert sur des parfums de citronnelle, poire et amande, d'acacia et de beurre frais. A l'aération, l'expression prend un caractère marin, iodé et salin, avec une identité forte. L'attaque est d'abord vive, tendue avant d'aboutir à une bouche en fluidité et ferme. Ce vin exprime une belle structure acide et salivante. La finale est longue, tendue, très crayeuse, se terminant par une note sèche, comme un trait de craie..

A déguster à table à une température de 10° dans une flûte élancée, parfait pour un "after work".

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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