CHAMPAGNE
M. BRUGNON
À ÉCUEIL



Brut Réserve

TERROIR :

Ecueil (Montagne de Reims)
Mont Saint Père (Vallée de la Marne)
Sols : sables et argiles calcaires

CÉPAGES :

Pinot Noir 60%
Chardonnay 30%
Meunier 10%

ÉLABORATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée.
45% de vins de réserve (2019 et 2020) et le reste en vendange 2022.
Dosage : 8 g / L

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (mars 2026) :

La robe claire et fraîche laisse apparaître des bulles pleines de dynamisme.
Le nez très ouvert a des arômes de miel et de fruits jaunes, qui évolue vers les fleurs jaunes.
En bouche, après une attaque acidulée, le vin devient fluide et équilibré par l'effervescence. Le dosage apporte du volume et de la gourmandise.

La finale est assez longue, acidulée et propose une petite pointe d'amertume.

Cette cuvée s'appréciera en famille dans une flûte élancée, à 8°C de température

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