CHAMPAGNE
M. BRUGNON
À ÉCUEIL



Brut Rosé

TERROIR :

Vallée de la Marne (60 %) et Montagne de Reims (40 %)
Argile calcaire et sable

CÉPAGES :

Chardonnay 1/3
Pinot Noir 1/3
Meunier 1/3

ÉLABORATION :

Rosé d'assemblage avec 12% de vin rouge de Pinot Noir d'ECUEIL.
75% vendange 2022 et 25% de vins de réserve.
Dosage : 12 g/L

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (mars 2026):

La robe est couleur de fraise et l'effervescence élégante. Le nez évoque la pivoine, la prune et la fraise, dans un style très gourmand.

Après une attaque pétulante, la bouche apparaît vineuse puis affiche un caractère gourmand. La balance sucre-acide est équilibrée.
La finale est ronde et légèrement amère.

Cette cuvée s'appréciera dans une flûte élancée, à 6° - 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