CHAMPAGNE
M. BRUGNON
À ÉCUEIL



Brut Sélection

TERROIR :

Montagne de Reims
Pur premier cru
Ecueil (sable)
Rilly la Montagne (craie)

CÉPAGES :

Chardonnay 60% de Rilly
Pinot Noir 40% d'Ecueil

ÉLABORATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée.
Fermentation Malolactique partielle
Vendange 2020
Dosage : 6 g/L

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (mars 2026):

La robe est dorée et présente de légers reflets verts. Le nez ouvert révèle des notes de poire cuite, de gingembre, d'amandes grillées et de pain.

En bouche, l'attaque est fraîche grâce à une acidité vive et salivante, qui tranche avec le volume et la gourmandise que ce vin nous apporte.
La finale est longue et très salivante également.

Cette cuvée accompagnera vos moments de fêtes et de célébrations. A servir dans une flûte élancée à 10 °C.

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