CHAMPAGNE
M. BRUGNON
À ÉCUEIL



Millésime 2019

TERROIR :

Montagne de Reims
Rilly La Montagne (60%, craie)
Ecueil (40%, sable)

CÉPAGES :

Chardonnay 60%
Pinot Noir 40%

ÉLABORATION :

Fermentation alcoolique en cuve inox thermo régulée, fermentation malolactique partielle.
Dosage : 6 g / L
100% vendange 2019

Analyse sensorielle par F. WOLFERT (Mars 2026):

La robe est joliment dorée et permet d'apprécier de fines bulles lentes.

Ce vin nous offre un nez frais et pâtissier, aboutissant sur un bouquet d'arômes herbacés, de fruits secs et de biscuit.

L'attaque en bouche est ample puis arrive sur une texture chaleureuse et structurée. On y retrouve de la fraîcheur, mariée d'arômes de fruits rouges et d'amande grillée. La finale est longue, puissante, nerveuse, et crayeuse.

Servez-le dans une grande flûte ou un verre à vin entre 10 et 12°C de température pour profiter pleinement de ses arômes.

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