

CHAMPAGNE ROMUALD BROGNION

Brut Prestige

*Pour éclater d'émotions
dans des instants d'exception !*



A l'oeil

Les bulles, vives et dansantes, viennent animer une robe étincelante. Vêtue d'une tenue printanière aux reflets jaune-vert, cette cuvée présente une belle effervescence. Un fin cordon de mousse tapisse délicatement les parois du verre. Une grande limpidité, un aspect de fraîcheur laisse présager des moments de dégustation des plus intenses. Des chapelets de bulles dansent au gré d'un rythme soutenu.

Au nez

Le nez est un divertissement pour les sens. Il fascine par sa complexité et sa finesse. C'est une des caractéristiques de cette cuvée, qui se veut élégante et délicate. La combinaison du chardonnay, du pinot noir et du pinot meunier dans les justes proportions nous livre un nez de fleurs blanches et de fruits à noyaux.

Au palais

La bouche est fraîche, rappelant la chair de poire et la soupe d'agrumes. La minéralité est renforcée par un fruité bien équilibré. La bouche est subtile, ajoutant à la palette du bouquet des notes de pain d'épices, de brioche, de croissant sur un soupçon de vanille. Une belle onctuosité pour un palais velouté qui s'épanouit sur des notes citronnées, du miel, de l'amande, des noisettes et de la verveine. Une belle fraîcheur pour un vin qui saura s'épanouir avec le temps.

Assemblage

Pinot noir : 35 %

Pinot meunier : 40 %

Chardonnay : 25 %

Accord Mets et Vins

Poêlée de Saint-Jacques - Cabillaud en papillote - Tarte aux mirabelles.

Contenance

Bouteille 75 cl

Contact

20 Grande Rue 51380 VAUDEMANGE

+33 (0)3 26 70 90 65 +33 (0)6 81 02 63 72

brognion@orange.fr

www.champagne-brognion.com

www.facebook.com/champagne.brognion