

CHAMPAGNE ROMUALD BROGNION

Vieilles Vignes

Millésime 2008

Brut

*Pour confier vos émotions
dans l'intimité*



A l'oeil

Une teinte d'un jaune citron, mêlée d'aurores boréales sur quelques reflets argentés. Une effervescence généreuse, alerte et gracieuse, composée de bulles fines, légères et pleine de vie. Une brillance et une limpidité, synonyme de fraîcheur et d'élégance.

Au nez

Un nez fin et expressif, construit autour d'une symphonie de fragrances florales et fruitées: aubépine, chèvrefeuille avec des vives senteurs d'agrumes pressés comme le citron, l'orange et le pamplemousse. A cela s'ajoute un zeste de vanille, suave et douce, retroussé de quelques notes subtiles de noisettes grillées, une odeur délicieuse de pâte d'amande, de viennoiserie et de caramel mou. La trilogie des cépages champenois nous apporte leurs lots de fruits et d'élégance.

Au palais

L'effervescence se fond délicatement sur le palais avec une sensation de fraîcheur, d'acidité, de vivacité, de fruité et de puissance. Un joli compromis entre la grandeur des arômes, l'équilibre entre les sucres et l'acidité naturelle des raisins de Champagne.

Assemblage

Pinot noir : 33 %

Pinot meunier : 33 %

Chardonnay : 33 %

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