

# CHAMPAGNE ROMUALD BROGNION

## Brut Tradition

*Pour une émotion  
de jeunesse et d'énergie*



### A l'oeil

Une robe d'un jaune pâle satiné, à la brillance transparente et cristalline, parcourue d'insaisissables reflets verts. Une effervescence généreuse, alerte et gracieuse, composée de bulles minuscules, légères et pleines de vie. Un cordon blanc, régulier et persistant vient parfaire cette présentation énergique.

### Au nez

Un nez fin et expressif, avec une symphonie volubile de fragrances florales et une myriade de bonbons à se croire dans un magasin de confiserie avec la guimauve, la pomme au sucre, les fraises aux sucres. Une symphonie de fruits et de fleurs, tels que l'abricot, la chair de pêche jaune, l'acacia, les agrumes pressés allant du citron jaune au pamplemousse.

### Au palais

Dotée d'une belle vivacité, la bouche est d'une grande droiture et d'une belle franchise. Une première impression est un concerto d'arômes et de saveurs qui s'assemblent sans pour autant que l'un d'entre eux domine l'autre. D'intéressantes sensations discrètes de pâtisseries, de crème anglaise à la perception tout aussi éphémère que subtile.

### Assemblage

Pinot noir : 35 %

Pinot meunier : 40 %

Chardonnay : 25 %

### Accord Mets et Vins

Terrine de volaille fermière. Gâteau aux poires. Glace aux figues.

### Contenance

Bouteille 75 cl    Demi-bouteille 37.5 cl    Magnum 1.5 l