

# CHAMPAGNE ROMUALD BROGNION

**Tradition  
Demi-Sec**

*Pour une émotion  
de douceur et de desserts*



## A l'oeil

Une délicate parure de jaunes dorés, légèrement ambrés, se distingue à la vue de ce champagne. De fines bulles se dégagent, par saccades, et forment de fins ascenseurs de gaz carbonique qui finissent en un cordon de mousse des plus délicats.

## Au nez

Puissance et complexité sont les maîtres mots de l'approche olfactive. Des notes d'évolution se confirment au premier nez. Un assemblage de fruits à l'eau de vie, fruits à noyaux, miel, kirch, quelques notes de mirabelles, voir un fond de brandy sur un soupçon de vanille et de noix de coco. Le nez est toutefois d'une grande élégance : rigueur, droiture et belle franchise.

## Au palais

Une bouche tout à fait fidèle au nez. Une belle harmonie entre les deux sens les plus soumis à la dégustation. Un dosage demi-sec, harmonieusement balancé entre l'acidité et la complexité apportée par les vins de réserve. Une bouche puissante, vineuse, grasse et ample. De beaux fruits charnus, du raisin, des quetsches, de la mangue, des fruits de la passion, du citron confit, de la pâte d'amande. Un palais suave, doux et long.

## Assemblage

Pinot noir : 35 %

Pinot meunier : 40 %

Chardonnay : 25 %

## Accord Mets et Vins

Salade de fruits exotiques – Tarte aux abricots – Viennoiseries – Sabayon – Sorbet au citron – Glace

## Contenance

Bouteille 75 cl