



# Champagne Millesimé

## Philippe Brugnon

### Champagne, Frankrijk

(verkrijgbaar in 0,75cl en 1,5cl)

40% Pinot Noir, 60% Chardonnay

Dosering: 8 gram per liter

Deze champagne is een zeer goede millésimé uit het jaar 2015. De champagne is goed in balans en heeft prettige aroma's van peer en appel.

Serveertemperatuur: circa 6 graden

Wijn/ Spijs: oa. als aperitief bij wit vlees en appelgebak.

Het wijnhuis Champagne P. BRUGNON ligt op ongeveer tien kilometer van Reims, in Rilly la Montagne, een charmant dorp waar geschiedenis en traditie nauw met elkaar verweven zijn.

Philippe BRUGNON is wijnboer van vader op zoon al sinds 4 generaties wijnmakers. In 1984 vestigde hij zich in Rilly met zijn eigen merk Champagne P. BRUGNON. In 2010 kwam zijn dochter Lucie erbij in het bedrijf waarmee de 5e generatie wijnmakers in de familie toegetreden is. Zij produceren druiven in een tweetal 2 terroirs, allebei met een 1er cru status. Die van het dorp Rilly la Montagne, de wijngaarden van zijn moeder. En in het dorp Ecueil, de wijngaarden van zijn vader. Philippe zet al zijn knowhow in die doorgegeven is van generatie op generatie. Daarmee biedt hij u een serie voortreffelijke en complexe Champagnewijnen aan.

