

LA PUISSANCE ET LA RONDEUR
D'UN CHAMPAGNE IDÉAL POUR
ACCOMPAGNER UN BON DÎNER



BLANC DE NOIRS

*Le Champagne D'Armanville
est l'expression du terroir de la Côte des Bar.
C'est sur des crus d'exception, tout au
Sud de la Champagne, que les 130 familles
de vignerons de la Maison exploitent 325 ha
d'un vignoble unique et singulier.*

ASSEMBLAGE

100% de cépages noirs déclinés
sur plusieurs vendanges.

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermo régulée.
Fermentation malolactique partielle.

DÉGUSTATION

Une robe intense aux reflets ambrés
contenant de nombreuses et fines bulles.
Le nez est puissant, avec des arômes épicés,
des notes fruitées, des notes minérales,
fumées et torréfiées. La bouche présente plus
de matière, de structure tout en préservant
une belle fraîcheur, une fine amertume
clôturant la dégustation.

À conserver couché dans une cave fraîche
et à l'abri de la lumière.
Servir à une température comprise
entre 8°C et 10°C.