

CHARPENTÉ ET GÉNÉREUX,  
IL ÉTONNE PAR SA SOUPLESSE  
ET SON FRUITÉ

## BRUT



*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

Majorité de cépage Pinot Noir  
décliné sur plusieurs vendanges.

### VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermo régulée.  
Fermentation malolactique partielle.

### DÉGUSTATION

Couleur jaune or pâle avec une belle  
effervescence. Nez franc, élégant,  
frais et complexe avec des notes  
de fleurs blanches, de fruits jaunes.  
Bouche fraîche, généreuse, d'un bel équilibre  
avec une longue finale aux accents de pêche.  
Un champagne expressif et fin.

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.