

CHAMPAGNE DES DESSERTS,  
DES MOMENTS VOLÉS ENTRE  
LES REPAS, DES « TEA-TIME »

## DEMI-SEC



*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.  
Finement plus dosée en sucre (35g/l),  
cette cuvée dévoile une harmonie aromatique  
plus douce en respectant la fraîcheur du vin.

### DÉGUSTATION

Cette cuvée à la robe brillante de teinte  
or pâle avec de légers reflets verts  
est soulignée par un cordon intense issu  
du foisonnement de petites bulles légères.  
Le nez est chaleureux et gourmand avec  
des arômes de fruits confits, de brioche,  
de framipane. La bouche, souple et suave  
à l'attaque, se développe dans les registres  
de la rondeur et de la douceur.

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.