

LE MILLÉSIME 2008, UN CHAMPAGNE
DE GARDE À CONSERVER POUR
DES OCCASIONS SPÉCIALES

MILLÉSIME 2008



*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 issu
d'une seule année de vendanges.

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermo régulée.
Fermentation malolactique partielle.

DÉGUSTATION

Une robe brillante aux légers reflets verts
laisse percevoir des bulles fines
et généreuses. Le nez frais révèle des arômes
d'agrumes et de fruits blancs associés
à des saveurs plus gourmandes, briochées.
La bouche offre un bel équilibre avec
une matière fine, une belle fraîcheur
et une belle longueur procurée
par une pointe de minéralité.

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.