

UN CHAMPAGNE PLAISIR,
CHARMEUR À SOUHAIT ET APPRÉCIÉ
DÈS LE PREMIER REGARD

BRUT ROSÉ



*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

65% Pinot Noir et 35% Chardonnay
déclinés sur plusieurs vendanges.

VINIFICATION

Vinification en cuve inox thermo régulée.
Fermentation malolactique partielle.
Assemblage de 15% de vin rouge
tranquille Pinot Noir.

DÉGUSTATION

La robe saumonée d'un bel aspect brillant
donne vie à un cordon de bulles légères.
Le nez est expressif, rond, chaleureux
et flatteur. Il évoque des notes de fruits
rouges et de fruits confits. La bouche
est souple et fluide, épanouie et suave.
L'attaque franche sur les fruits rouges
s'exprime avec une grande finesse.

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.