

## AOP Saumur Mousseux Brut

### Brut d'Armand



- ❖ **Cépage** : 70% Chenin, 20% Cabernet Franc, 10% Grolleau Gris
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : De 12 à 18 mois sur latte
- ❖ **Age de la vigne** : 30 ans
- ❖ **Récolte** : Manuelle
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Occasion de fêtes, vin d'apéritif, dessert, vin de soleil

#### ❖ **Commentaire de sommelier :**

Dans un style très élégant, frais et vibrant, cette jolie cuvée Brut d'Armand se présente sur une fine bulle principalement guidée par des arômes de pomme verte et quelques notes de pamplemousse rose.

Ce vin est marqué par une précision très impressionnante qui suit une ligne très fraîche due à sa belle acidité. Le milieu de bouche est souple et plein d'intensité.

Un très bel exemple de Chenin blanc bien travaillé et bien équilibré qui rafraichira vos débuts ou fins de repas.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame  
Messemé  
49260 Vaudelnay  
France

02 41 52 20 84

[contact@armand-david.com](mailto:contact@armand-david.com)



[www.armanddavid.com](http://www.armanddavid.com)

