



Moët Hennessy  
ITALIA

  
ARMAND DE BRIGNAC  
CHAMPAGNE

Armand de Brignac nasce dal sogno di Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre di **creare uno Champagne che rappresenti la migliore qualità della regione in cui la loro famiglia ha coltivato viti per oltre 250 anni.** La famiglia Cattier risiede nella Montagne de Reims ed è proprietaria di 33 ettari di vigneto in alcuni dei Cru più rinomati di tutta la Champagne.

**Armand de Brignac è sempre un assemblaggio di tre annate.** In questa Cuvée de Prestige, la selezione scrupolosa delle uve e delle porzioni migliori della cuvée garantisce il carattere fruttato del vino, una morbidezza eccezionale e un'acidità equilibrata.

La stessa attenzione al dettaglio si ritrova in cantina: una bottiglia di Armand de Brignac passa tra le mani di non più di 18 persone altamente qualificate. Ogni bottiglia è rivestita in metallo e rifinita tramite lucidatura e applicazione a mano di etichette in peltro francese. Ogni addetto può realizzare al massimo venti bottiglie all'ora e **non esistono due esemplari uguali tra loro.**

#ArmandDeBrignac

## Brut Gold



UNA MODERNA  
CUVÉE DE  
PRESTIGE

## ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

Il Brut Gold è il primo Champagne prodotto da Armand de Brignac ed è la Cuvée più rappresentativa dell'intera gamma. L'assemblaggio di tre annate, con uve provenienti da alcuni dei terroir più prestigiosi della regione, esprime vibranti note di frutta fresca e rivela una consistenza morbida al palato.

### Crus

Grands Crus, Premiers Crus,  
altri Crus

### Assemblaggio

40% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
20% Meunier  
Assemblaggio di tre annate

### Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

### Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

### Note di Degustazione

Aromi di pesca, albicocca, mirtillo rosso a cui fanno seguito note di agrumi canditi, fiori d'arancio e un delicato finale di brioche. Ricco al palato con note di frutta esotica, ciliegia e sentori di limone, vaniglia e miele.

### Abbinamenti Gastronomici

Capesante scottate, quaglia arrosto,  
pesci d'acqua dolce.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

## ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD



Armand de Brignac Brut Gold Velvet Bag\*  
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Velvet Bag\*



Armand de Brignac Brut Gold Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Brut Gold Jéroboam 3 litri Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Brut Gold Mathusalem 6 litri Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Brut Gold Nabuchodonosor 15 litri\*\*  
Armand de Brignac Brut Gold Midas 30 litri\*\*

PER CELEBRARE  
I PIÙ GRANDI  
SUCCESSI  
SUL "GREEN"

## ARMAND DE BRIGNAC GOLFER'S LIMITED EDITION

Armand de Brignac Golfer's Limited Edition è un'edizione limitata del Brut Gold dedicata al mondo del golf. Una Cuvée con uno stile elegante e vivace, per un brindisi perfetto alla fine di una giornata sul "green".

### Crus

Grands Crus, Premiers Crus,  
altri Crus

### Assemblaggio

40% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
20% Meunier  
Assemblaggio di tre annate

### Dosaggio e Abv

9 g/l; 12,5% vol.

### Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

### Note di Degustazione

Frutta a nocciolo e bacche si combinano con note di pasticceria, fiori d'arancio e agrumi. Il palato è generoso con frutta esotica, vaniglia e un tocco di limone. La sensazione in bocca è morbida e cremosa, con un accenno di tostatura.

### Abbinamenti Gastronomici

Ideale per un brindisi alla 19<sup>a</sup> buca o con ostriche appena sgusciate, pollo arrostito e pesce fresco.

### Temperatura di Servizio

10-12°C



Green

ARMAND DE BRIGNAC GOLFER'S LIMITED EDITION



Armand de Brignac Golfer's Limited Edition Caisse Bois\*

## ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

Armand de Brignac Rosé nasce da uve Pinot Noir provenienti da antichi vigneti situati nella Montagne de Reims, contraddistinte da una notevole intensità aromatica. La Cuvée è caratterizzata da fresche note di frutti rossi che si uniscono armoniosamente a sentori di pasticceria da forno.

UNA CUVÉE  
DE PRESTIGE  
PER UN  
MOMENTO  
SUBLIME



### Crus

Grands Crus, Premiers Crus,  
altri Crus

### Assemblaggio

50% Pinot Noir  
40% Meunier  
10% Chardonnay  
Assemblaggio di tre annate

### Dosaggio e Abv

8,5 g/l; 12,5% vol.

### Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

### Note di Degustazione

Fragola, frutti di bosco e ciliegia emergono immediatamente, completate da sentori floreali e una nota di mandorla dolce. La prevalenza di uve nere lo rende strutturato al palato, dove dominano frutti neri e ciliegie con un tocco di pasticceria da forno.

### Abbinamenti Gastronomici

Vitello al tartufo, confit d'anatra, salmone selvatico.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

Rosé

## ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ



Armand de Brignac Rosé Velvet Bag\*  
Armand de Brignac Rosé Magnum Velvet Bag\*



Armand de Brignac Rosé Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Rosé Magnum Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois\*  
Armand de Brignac Rosé Mathusalem 6 litri Caisse Bois\*

## ARMAND DE BRIGNAC DEMI-SEC

Questo straordinario Champagne è l'unico Demi-Sec che si può annoverare tra le Cuvée de Prestige. Il suo dosaggio, tra i più bassi nello spettro dei Demi-Sec, gli consente di sprigionare potenti note aromatiche fruttate, mentre il lungo affinamento gli dona una notevole complessità. La dolcezza e l'equilibrio lo rendono l'abbinamento ideale di una vasta gamma di piatti e stili culinari.

L'UNICA CUVÉE  
DE PRESTIGE  
DEMI-SEC  
AL MONDO



### Crus

Grands Crus, Premiers Crus,  
altri Crus

### Assemblaggio

40% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
20% Meunier  
Assemblaggio di tre annate

### Dosaggio e Abv

33 g/l; 12,5% vol.

### Maturazione

Almeno 3 anni sui lieviti

### Note di Degustazione

Note di pasticceria inglese, pompelmo, composta di frutta, caramello, mela cotogna e brioche. Ricco al palato, con sentori di agrumi canditi, miele e mora. Un perlage molto fine completa la sottile dolcezza.

### Abbinamenti Gastronomici

Ideale in abbinamento con foie gras, formaggi e cibi leggermente speziati, dà il meglio di sé anche con frutta esotica e pasticceria da forno.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

Demi-Sec



ARMAND DE BRIGNAC DEMI-SEC



Armand de Brignac Demi-Sec Caisse Bois\*

## ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS

Questa Cuvée dalla produzione limitata nasce da uve Chardonnay provenienti per metà dalla Côte des Blancs - regione tradizionale di coltivazione dello Chardonnay - e per metà dalla rinomata Montagne de Reims. Un assemblaggio esclusivo caratterizzato da mineralità, rotondità e leggerezza tipiche della Montagne de Reims, che conferiscono un notevole potenziale di invecchiamento.

UNO  
CHARDONNAY  
MINERALE  
E ROTONDO



Blanc De Blancs

### Crus

Grands Crus, Premiers Crus,  
altri Crus

### Assemblaggio

100% Chardonnay  
Assemblaggio di tre annate

### Dosaggio e Abv

8 g/l; 12,5% vol.

### Maturazione

Fino a 5 anni sui lieviti

### Note di Degustazione

I primi aromi di pasticceria al forno sono seguiti da note di pera, nocciola e un pizzico di panpepato. Al palato, sapori di frutta esotica come guava, uva spina e pesca sono completati da note speziate dolci di cannella e vaniglia. Finale fresco e minerale.

### Abbinamenti Gastronomici

Carpaccio di frutti di mare, capesante, sashimi, spigola grigliata, formaggi di breve stagionatura.

### Temperatura di Servizio

10-12°C

ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS



Armand de Brignac Blanc de Blancs Caisse Bois\*