

Vos 3 cuvées d'exception
Récompensées et commentées par les dégustateurs
Du Guide Gilbert & Gaillard 2016

GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN



SÉLECTION PRINTEMPS

 Champagne A. Desmoulin & Cie **Brut Cuvée Prestige**



Note : 88/100

Robe or clair. Nez à la fois fruité (agrumes), floral et légèrement grillé. En bouche on apprécie la qualité de sa texture où cohabitent finesse et fondu. L'ensemble est à la fois frais, parfumé, bien lié, persistant. Un brut doté de personnalité.

 Champagne A. Desmoulin & Cie **Brut Grande Cuvée du Centenaire**



Note : 89/100

Robe jaune clair, reflets verts. Nez fin mêlant registre floral, fruité et minéral. La bouche séduit par son attaque souple et soyeuse, sa bulle fine, son évolution fraîche et sa persistance minérale. Un style racé pour l'apéritif.

 Champagne A. Desmoulin & Cie **Brut Cuvée Royal**



Note : 86/100

Joli robe or clair. Nez intense, fruité, mariant les fruits blancs, la framboise. En bouche un assemblage très classique, mariant vinosité, fraîcheur, corpulence. On apprécie son intensité aromatique et sa tonicité finale. Belle cuvée d'apéritif.

► Trois cuvées à retrouver dans votre **SÉLECTION PRINTEMPS 2016** !
Agréables dégustations.

Jean BOULORÉ-DESMOULINS