



# CHAMPAGNE A. DESMOULINS & CIE

## CUVÉE BRUT ROYAL

Champagne - Blanc

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	CUVÉE BRUT ROYAL
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (55%) / Pinot meunier (30%) / Pinot noir (15%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	Bouteille (75 cl)



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, nombreuses bulles très fines, reflets ambrés.  
**NEZ :** Intense, arômes de poire, arômes d'épices.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 9°



**ACCORDS METS ET VINS :** Pavé de saumon, Filet de sole, Viandes rouges grillées, Desserts aux fruits rouges



### DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2016 : Vin cité  
Guide Gilbert et Gaillard 2016 : 86/100, Médaille d'or

