

VOS CUVÉES CLASSIQUES



CUVÉE DE RÉSERVE

Un assemblage de raisins noirs, Pinot Noir et Meunier, parfumé et vif : un brut classique.

A déguster en toute circonstance. (Dosé en demi-sec, il est plus particulièrement conseillé pour le dessert)



CUVÉE BRUT ROYAL

Brut corsé et fruité, un assemblage de raisins noirs (Pinot et Meunier) 70% et de raisins blancs (Chardonnay) 30%. Un champagne vineux d'une grande vivacité. Pour accompagner de belles viandes

CHAMPAGNE



A. Desmoulin & Cie
EPERNAY

LES 7 ATOUTS DU CHAMPAGNE DESMOULINS

- 1 **UNE TRADITION FAMILIALE** et passionnée depuis 1908.
- 2 **UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE** provenant d'un subtil mélange de crus authentiques, une méthode artisanale centenaire.
- 3 **DES PRIX ATTRACTIFS** obtenus grâce à une vente directe aux particuliers.
- 4 **DES REMISES PERSONNELLES AINSI QUE DES CADEAUX FIDÉLITÉ** selon les périodes de l'année et l'importance de votre commande.
- 5 **UNE SÉLECTION DE 7 QUALITÉS** de champagne convenant à tous les goûts.
- 6 **DES COMMANDES LIVRÉES TRÈS RAPIDEMENT** et aux dates prévues (possibilité d'utiliser notre service de commandes téléphoniques).
- 7 **UNE GARANTIE TOTALE DE QUALITÉ** et de SATISFACTION.

CHAMPAGNE A. DESMOULINS

44, avenue Foch - B.P 10 - 51201 ÉPERNAY CEDEX
Tél. 03 26 54 24 24 - Fax 03 26 54 26 15
champagne.desmoulin@orange.fr
www.champagne-desmoulin.com

CHAMPAGNE A. DESMOULINS
44, avenue Foch - B.P 10 - 51201 ÉPERNAY CEDEX
Tél. 03 26 54 24 24 - Fax 03 26 54 26 15
champagne.desmoulin@orange.fr

CHAMPAGNE



A. Desmoulin & Cie
EPERNAY



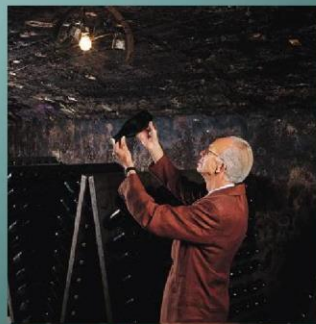
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Que la fête commence...

LE CHARME D'UNE PETITE MAISON DE CHAMPAGNE

LE TALENT DES HOMMES

Le Domaine, 44 av. Foch



Jean Bouloré-Desmoulin

La Cuverie



*Claude Pierron
chef de caves*



CUVÉE PRESTIGE BRUT

Un assemblage délicat et racé où les raisins blancs Chardonnay sont majoritaires. Les raisins noirs lui donnent de la souplesse. Sa robe est dorée : vin généreux, très apprécié des connaisseurs. Nez net et fin à dominante florale, briochée et fruitée.
Idéal à l'apéritif



BRUT ROSÉ

Un vin rare, charpenté dont la délicate coloration rosée est très typique des raisins noirs. En bouche, un rosé net, fruité, doté d'une fraîcheur très plaisante et d'une belle structure fondue.
Très fruité, conseillé pour les repas au Champagne.



GRANDE CUVÉE DU CENTENAIRE

Un assemblage de plusieurs récoltes exceptionnelles. Elle se caractérise par sa finesse et sa complexité : un brut équilibré, intense et justement dosé : Irremplaçable à l'apéritif



GRANDE CUVÉE BLANC DE BLANCS 100% Chardonnay

Issue des magnifiques terroirs de la Côte des Blancs, une cuvée rare au bouquet fin et subtil. Palette complexe de fleurs blanches avec notes minérales. Jolie teinte pâle avec des reflets or brillants
Laissez vous séduire !

Une Maison Familiale

Crée par Albert Desmoulin en 1908, la Maison A. Desmoulin & Cie est actuellement dirigée par son petit-fils Jean Bouloré et son arrière-petite fille Virginie Bouloré.

Grâce à son implantation privilégiée à Epernay, elle bénéficie de raisins de grande qualité provenant des meilleurs crus de Champagne. Les trois cépages : chardonnay, pinot noir et meunier sont associés dans la plus parfaite harmonie pour donner au Champagne Desmoulin le caractère frais et racé reconnu par le *Guide Hachette* depuis plus de 20 ans.



Le Talent des hommes et des femmes

De la vigne à la cave, chaque étape est une conquête de la perfection. Le Champagne Desmoulin est élaboré dans la plus pure tradition champenoise et sa production artisanale fait l'objet des soins les plus attentifs.



Virginie Bouloré

L'élaboration du Champagne est un Art

Attachée à un terroir, un savoir-faire ancestral, toute l'équipe du Champagne Desmoulin se réjouit de l'inscription des « **Coteaux, Maisons et Caves de Champagne** » au patrimoine mondial de l'**UNESCO**. Passionné par ce qui est devenu son art et sa vie, Jean Bouloré prend plaisir à vous entraîner dans ses caves, à vous conter l'élégance et le raffinement de ses cuvées. Le vieillissement en cave dure entre trois et cinq ans. Ce n'est qu'au terme de cette lente maturation que le Champagne atteint son plein équilibre et dévoile son superbe bouquet Maison !



Nos Caves

