



CHAMPAGNE A. DESMOULINS & CIE CUVÉE BRUT

ROYAL

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	CUVÉE BRUT ROYAL
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (55%) / Meunier (30%) / Pinot noir (15%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	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

Le guide Hachette des vins 2020 : 1 étoile(s)

