



Vos 3 cuvées d'exception
Récompense Gilbert & Gaillard + Hachette des Vins

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 **Cuvée Rosé Brut**



Né d'un assemblage faisant la part belle au pinot noir, ce rosé brut sans année propose une robe soutenue, un joli cordon de mousse et de fines bulles. Le nez révèle des petits fruits rouges, de la cerise, une grande fraîcheur. La bouche est également fraîche, croquante, bien ouverte, avec une belle attaque bien structurée. Une belle finale pour conclure avec une belle harmonie sucre/acide.

► Trois cuvées à retrouver dans votre **SÉLECTION PRINTEMPS 2017** !
Agréables dégustations.

Jean BOULORÉ-DESMOULINS