

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

GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN



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.

Agréables dégustations.

Jean BOULORÉ-DESMOULINS