



CHAMPAGNE A. DESMOULINS & CIE GRANDE CUVÉE DU CENTENAIRE BRUT

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	GRANDE CUVÉE DU CENTENAIRE BRUT
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (80%) / Pinot meunier (20%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune, bulles fines, reflets or pâle.

NEZ : Minéral, arômes de fleurs blanches, arômes de pêche, arômes de réglisse.

BOUCHE : Fraîche, soyeuse.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 9°



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Crabe, Carpaccio de Saint-Jacques, Viandes blanches, Fromage de chèvre, brie.



DISTINCTIONS

Guide Gilbert et Gaillard 2016 : 89/100, Médaille d'or

Le guide Hachette des vins 2013-2018 : 1 étoile(s)

Le guide Hachette des vins 2020 et 2021 : 1 étoile(s)



Tél. : 03 26 54 24 24



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)

