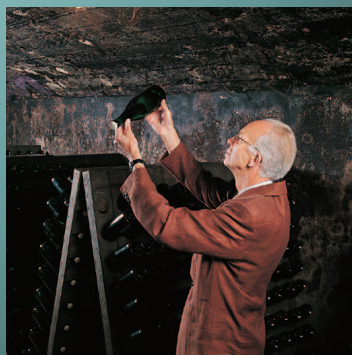


# LE CHARME D'UNE PETITE MAISON DE CHAMPAGNE

*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 !