VOS CUVÉES CLASSIQUES

CUVÉE DE RÉSERVE

Un assemblage de raisins noirs, Pinot Noir et Meunier, parfumé et vif : un brut classique.
A déguster en toute circonstance.
(Dosé en demi-sec, il est plus particulièrement conseillé pour le dessert)

CUVÉE BRUT ROYAL

Brut corsé et fruité,
un assemblage de raisins noirs (Pinot et Meunier) 70%
et de raisins blancs (Chardonnay) 30%.
Un champagne vineux d'une grande vivacité.
Pour accompagner de belles viandes

CHAMPAGNE A. DESMOULINS
44, avenue Foch - B.P 10 - 51201 ÉPERNAY CEDEX
Tél. 03 26 54 24 24 - Fax 03 26 54 26 15
champagne.desmoulins@orange.fr

CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1908

A. Desmoulins & Cie

EPERNAY

LES 7 ATOUTS DU CHAMPAGNE DESMOULINS

1 UNE TRADITION FAMILIALE et passionnée depuis 1908.

2 UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE provenant d'un subtil mélange de crus authentiques, une méthode artisanale centenaire.

3 DES PRIX ATTRACTIFS obtenus grâce à une vente directe aux particuliers.

4 DES REMISES PERSONNELLES AINSI QUE DES CADEAUX FIDÉLITÉ selon les périodes de l'année et l'importance de votre commande.

5 UNE SÉLECTION DE 7 QUALITÉS de champagne convenant à tous les goûts.

6 DES COMMANDES LIVRÉES TRÈS RAPIDEMENT et aux dates prévues (possibilité d'utiliser notre service de commandes téléphoniques).

7 UNE GARANTIE TOTALE DE QUALITÉ et de **SATISFACTION.**

CHAMPAGNE A. DESMOULINS
44, avenue Foch - B.P 10 - 51201 EPERNAY CEDEX
Tél. 03 26 54 24 24 - Fax 03 26 54 26 15
champagne.desmoulins@orange.fr
www.champagne-desmoulins.com