



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. Desmoulin & 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. Desmoulin & Cie

EPERNAY

Labus d'alcool est dangereux pour la santé.

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.desmoulin@orange.fr

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.desmoulin@orange.fr

www.champagne-desmoulin.com

Que la fête commence...

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 !

Une Maison Familiale

Créée par Albert Desmoulin en 1908, La Maison A.Desmoulin & Cie est actuellement dirigée par son petit-fils Jean Bouloré et son arrière-petite fille Virginie Bouloré.

Grâce à son implantation privilégiée à Epernay, elle bénéficie de raisins de grande qualité provenant des meilleurs crus de Champagne. Les trois cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier sont associés dans la plus parfaite harmonie pour donner le caractère frais et racé qui fait le succès du Champagne Desmoulin.

Jean Bouloré a su garder la mémoire du passé tout en modernisant ses équipements, comme cette cuverie en inox, très bien adaptée à l'élaboration du Champagne.

Le Talent des hommes

De la vigne à la cave, chaque étape est une conquête de la perfection. Le Champagne Desmoulin est élaboré dans la plus pure tradition champenoise et sa production artisanale fait l'objet des soins les plus attentifs. Seule une telle méthode permet la véritable expression du talent des hommes.

L'élaboration du Champagne est un Art

Homme passionné par ce qui est devenu son art et sa vie, Jean Bouloré prend un plaisir non dissimulé à vous entraîner dans ses caves, à vous décrire le long travail du vin et à vous conter l'élégance et le raffinement de ses cuvées.

Le vieillissement en cave dure entre trois et cinq ans. Ce n'est qu'au terme de cette lente maturation que le Champagne atteint son plein équilibre et dévoile son superbe bouquet Maison.

Laissez-vous séduire !

Nos Caves

