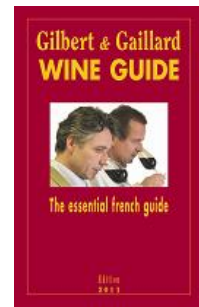


# Vos notes Gilbert & Gaillard 2011

## VOS RESULTATS DE DEGUSTATION



Maison : Champagne Duménil  
Contact : Madame Frédérique Poret-Rebeyrolle  
N° Idx : 25 730



### **Note : 89/ 100** - Champagne Duménil - Brut blanc de noirs **Amour de Cuvée**

*Champagne brut - Champagne A.O.C.*

Robe or pâle. Nez mêlant note de petits fruits rouges et touche de biscuit. La bouche est ample, crémeuse, fraîche, on apprécie sa persistance aromatique. La finale apporte des tonalités acidulées friandes. Une cuvée très festive.

### **Note : 84/ 100** - Champagne Duménil - Brut blanc de blancs **1er cru**

*Champagne brut - Champagne A.O.C.*

Robe jaune clair, reflets verts. Nez de fruits blancs empreint de fraîcheur. La bouche conjugue vivacité et douceur dans une ambiance acidulée plaisante. Un champagne accessible, qui plaira à tous.