

— *P* —  
CHAMPAGNE  
POINSOT  
— Frères —

CUVÉE  
GRAND HÉRITAGE

*L'exception de  
notre terroir*



Ce champagne est élaboré à partir de raisins sélectionnés uniquement dans nos parcelles de vignes âgées de plus de quarante ans, plantées par nos aïeux. Le fruit de notre Héritage. Les profondes racines des ceps de ces vignes révèlent toutes les subtilités de notre sol champenois dans cette cuvée.

Sa composition en proportions égales entre les trois cépages, Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay, reflète toute la générosité et la puissance de notre terroir.

**À l'oeil :**

Robe d'un jaune or pâle révélant une effervescence active.

**Au nez :**

Puissant et frais. Expression de notes de fruits mûrs et de miel alliant finesse et complexité.

**En bouche :**

Attaque franche et généreuse. Une certaine complexité dévoilant des notes de fruits secs (abricot, datte) mêlées à des notes de pêches au sirop. Note finale marquée par une belle persistance en bouche..

**Assemblage :**

Pinot noir : 33 %  
Pinot meunier : 33 %  
Chardonnay : 33 %

**Oenologie :**

Millésime 2011  
Vieillessement 5 ans minimum  
Alcool (°GL) : 12,5  
Dosage Brut : 9,80 g/l

*Disponible en bouteille 75 cl*

— P —  
CHAMPAGNE  
POINSOT  
— Frères —

## CUVÉE GRAND HÉRITAGE

*L'exception de  
notre terroir*

### Dégustation et accords mets/vin :

À l'apéritif, servir à 7 - 9° C

**Entrée** : Vol-au-vent de fruits de mer

**Plat** : Carré d'agneau, truite meunière

**Dessert** : Crème caramel, tarte aux fruits, chausson aux  
pommes

### Récompenses et Médailles :

Guide Vins & Terroirs Authentiques - Belgique :  
Prix Plaisir 2016



Sélection par *Le Parisien-Aujourd'hui en France* :  
Dossier Champagnes et spiritueux novembre 2016



Concours International Gilbert Gaillard :  
Médaille d'or 2018 - 90/100  
Médaille d'or 2016