

— *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