

— P —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

CUVÉE PRESTIGE

*Une invitation
à l'excellence*



Champagne assemblé uniquement à partir de têtes de cuvées (1ère presse) d'une seule année de vendange.

Une combinaison juste des trois cépages, Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay, offre un palais onctueux. Fraîcheur intense et délicatesse caractérisent cette cuvée raffinée.

À l'oeil :

Robe aux reflets dorés offrant une belle limpidité. Les bulles fines et délicates forment un joli chapelet.

Au Nez :

Notes aromatiques tout en fraîcheur offrant un bouquet d'agrumes qui donne une belle puissance fruitière. Une finale légèrement miellée pour un nez d'une grande finesse avec une complexité croissante.

En bouche :

Attaque en bouche douce du fait de sa mousse onctueuse. L'éclatement des bulles révèle la complexité des saveurs fruitées d'agrumes rejoignant l'approche olfactive. La combinaison des trois cépages assure un équilibre parfait pour une bouche vive et une finale florale d'une grande finesse.

Assemblage :

Pinot Noir : 40 %
Pinot Meunier : 20 %
Chardonnay : 40 %

Oenologie :

Millésime 2011
Vieillessement 5 ans minimum
Alcool (°GL) : 12,6
Dosage Brut : 8,9 g/l

Disponible en bouteille 75 cl

CUVÉE PRESTIGE

*Une invitation
à l'excellence*

Dégustation et accords mets/vin :

À l'apéritif, servir à 7 - 9° C

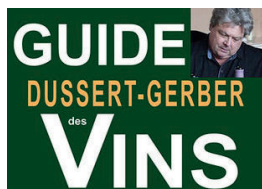
Entrée : Crustacés, huîtres chaudes ou froides

Plat : Carré de veau, perdrix, poisson au beurre blanc

Fromage : Chèvre frais, fromage de Troyes

Dessert : Flan au citron ou brioche dorée

Récompenses et Médailles :



Guide des vins DUSSERT-GERBER : Classement
2017 Satisfecits - Élégance



Blind Tasted Andreas LARSSON - Classement
2017: 88/100