

— 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

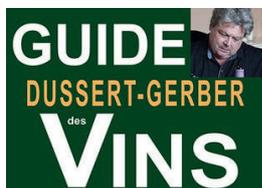
**Entrée** : Crustacés, huîtres chaudes ou froides

**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