

— *Pf* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

**CUVÉE
BRUT TRADITION**

*La cuvée signature
de notre maison*



Élégant Champagne brut issu d'un assemblage des trois cépages Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay, le reflet de la tradition champenoise. Il a été veilli en cave 3 ans minimum afin d'obtenir des arômes puissants et harmonieux.

Tout en finesse, cette cuvée offre un nez fruité et une bouche équilibrée. La cuvée de tous les instants.

À l'oeil :

Robe lumineuse offrant de fines bulles aux reflets argents.

Au Nez :

Vif et fruité dévoilant des notes de poire, de pêche et quelques effluves de fleurs blanches.

En bouche :

Bouche délicate et quelque peu crémeuse. Douceur veloutée au palais libérant des arômes de fruits fidèles à l'approche olfactive. Un bel équilibre entre fraîcheur et suavité.

Assemblage :

Pinot noir : 31 %
Pinot meunier : 51 %
Chardonnay : 18 %
Dont vin de réserve : 44 %

Oenologie :

Vieillessement en cave 3 ans minimum
Alcool (°GL) : 12,4
Dosage Brut : 8,40 g/l

Disponible en Demi-bouteille 37,5cl - Bouteille 75cl - Magnum 150cl - Jéroboam 300cl

— P —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

**CUVÉE
BRUT TRADITION**

*La cuvée signature
de notre maison*

Dégustation et accords mets/vin :

À l'apéritif, servir à 6 - 8° C

Entrée : Velouté de potiron, Feuilleté de champignons

Plat : Tagliatelles à la carbonara

Fromage : Chèvre frais

Dessert : Brioche, Tarte aux prunes ou Tarte Tatin

Récompenses et Médailles :



**Concours International Gilbert et Gaillard :
Médaille d'Or 2019**



**Académie des Vins et de la Gastronomie Française :
Médaille d'argent 2018**



**Frankfurt International Wine Trophy - Allemagne :
Médaille d'argent 2017**