

— P.F. —  
CHAMPAGNE  
POINSOT  
— Frères —

CUVÉE  
INTENSE CHARDONNAY

*La fraîcheur et  
la finesse du chardonnay*



Ce Champagne brut Blanc de blancs est composé uniquement du cépage chardonnay (raisin à peau blanche et au jus blanc) d'une seule année de vendange. Vin mature vieilli minimum 5 années en cave, ses fines bulles offrent une vivacité minérale et délicate qui laisse place à des notes d'agrumes frais.

Cette cuvée vous transportera dans un monde de fraîcheur et de finesse.

**À l'oeil :**

Couleur jaune clair aux reflets dorés offrant une belle limpidité. Les bulles sont fines et forment un joli cordon de mousse.

**Au Nez :**

Subtil et vif. Expression, tout en élégance, de notes d'agrumes et florales tels que le pamplemousse, le citron et le mimosa.

**En bouche :**

Approche fidèle aux sensations olfactives avec une grande fraîcheur soutenue par une effervescence tout en finesse. Aromes d'agrumes soutenus par une finale complexe et délicate persistante en bouche.

**Assemblage :**

Chardonnay : 100 %

**Oenologie :**

Millésime 2014

Vieillessement 5 ans minimum

Alcool (°GL) : 12,2

Dosage Brut : 7,60 g/l

*Disponible en bouteille 75 cl*

**CUVÉE  
INTENSE CHARDONNAY**

*La fraîcheur et  
la finesse du chardonnay*

Dégustation et accords mets/vin :

À l'apéritif, servir à 7 - 9° C

**Entrée** : Sushis, Makis aux crevettes et concombres

**Plat** : Filet de St Pierre zeste d'agrumes et riz, Chapon  
sauce au Champagne

**Fromage** : Gruyère, fromage de Troyes

**Dessert** : Tarte au citron, Melon frais au sirop

Récompenses et Médailles :



Sélection Guide des vins GAULT & MILLAU 2020 :  
14,5/20



Vinalies Nationales - Concours des oenologues de  
France : Médaille d'argent 2019



Concours International Gilbert et Gaillard :  
Médaille d'or 2017