

— *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 la subtilité 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.

A l'oeil :

Une Robe d'un jaune pâle aux reflets dorés révélant une effervescence énergique.

Au nez :

Les agrumes s'expriment dès les premières notes. Puis les fruits jaunes se révèlent, pêches et abricots bien mûrs. Un bouquet harmonieux et équilibré entre fraîcheur et gourmandise du fruit.

En bouche :

Attaque d'abord miellée dévoilant un panier de fruits généreux. L'effervescence donne vie à une bouche ample où s'entremêlent des arômes printaniers de fines fleurs. La finale accentue la minéralité tout en longueur et en délicatesse.

Assemblage :

Pinot noir : 34 %
Pinot meunier : 32 %
Chardonnay : 34 %

Oenologie :

Millésime 2014
Vieillessement 5 ans minimum
Alcool (°GL) : 12
Dosage Brut : 8,40 g/l

Disponible en bouteille 75 cl

CUVÉE GRAND HÉRITAGE

*L'exception de
notre terroir*

Dégustation et accords mets/vin :

À l'apéritif, servir à 7 - 9° C

Entrée : Toast de chèvre frais aux figues, crevettes marinées aux agrumes

Plat : Sole meunière, tajine au miel, carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de sésame

Dessert : Nougat glacé aux fruits confits, brioche dorée

Récompenses et Médailles :



Sélection Guide des vins GAULT & MILLAU 2019 :
Classement 14,5/20



Concours International Gilbert et Gaillard :
Médaille d'or 2018
Médaille d'or 2016



Sélection par *Le Parisien-Aujourd'hui en France* :
Dossier Champagnes et spiritueux novembre 2016