

— *P* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

CHAMPAGNE
CUVÉE
Tres'Or

MAGNUM EN ÉDITION LIMITÉE

Il y a huit ans déjà, nous cueillons les raisins de la vendange 2012. La récolte fut belle avec des raisins offrant un équilibre fabuleux !

Mais à ce moment-là, nous ne vous avons pas dévoilé le potentiel de ce millésime. Le secret a demeuré tout ce temps durant... Aujourd'hui, le travail et la patience ont porté leurs fruits et la cuvée secrète est arrivée à son plein équilibre.

Gardé tel un précieux Trésor pendant de nombreuses années sur lies, ce Champagne exprime aujourd'hui toute sa finesse, sa précision et son excellence.

Édition limitée - 100 Magnums en coffret bois et numérotés à la main.



À l'oeil :

Belle robe jaune pâle et reflets brillants. La bulle fine entraîne un cordon régulier et soutenu.

Au Nez :

Le nez gourmand ouvre sur des arômes fruités pour basculer sur un profil plus pâtissier une fois ce Champagne chambré.

En bouche :

Une attaque fraîche et une effervescence délicate. Des arômes fruités de poire et de pêche suivis de notes pâtissières, légèrement toastées.

Le potentiel et l'intensité de la Cuvée Magnum Tres'Or sont à l'image des moments conviviaux au cours desquels elle sera partagée.

Assemblage :

Pinot Noir : 47 %
Pinot Meunier : 13 %
Chardonnay : 40 %

Oenologie :

Vendange 2015
Alcool (°GL) : 12,3
Dosage Brut : 7,1 g/l

— *P* —
CHAMPAGNE
POINSOT
— Frères —

CHAMPAGNE
CUVÉE
Tres'Or

Dégustation et accords mets/vin :

Servir à 7 - 9° C

Plaisir simple : à l'apéritif, amuse-bouches feuilletés

En repas : tartare de saumon, poisson sauce au beurre blanc, cailles rôties

Pour accompagner tous vos moments conviviaux et de célébration.

