



CHAMPAGNE
**POINTILLART
LEROY**
—FONDÉ EN 1910—

Trois sœurs est un hommage à des femmes d'exception. Trois sœurs qui, pendant des années, ont soutenu et épaulé leur père sur l'exploitation familiale. Cette cuvée est la représentation du lien inaltérable entre un père et ses filles, symbolisé par l'assemblage du Pinot Noir, du Pinot Meunier et du vin rouge de Champagne.



TROIS SŒURS

BRUT - ROSÉ

ASSEMBLAGE

85 % Pinot Noir - 15 % Pinot Meunier
Rosé d'assemblage
80 % réserve de 2014 - 20 % réserve 2013
78 % cuvée - 22 % de 1^{ère} taille
Malo faite

Trois Sœurs arbore une robe saumonée soutenue aux reflets tuilés.

Le nez s'exprime d'abord par sa minéralité avec le silex et le fumé. Puis, viennent les agrumes avec le pomelo, les oranges sanguines et enfin les fruits rouges tels que le cassis, la groseille et la fraise.

En bouche, c'est une palette de fruits qui se dévoile avec la rhubarbe, la groseille blanche, le coing et la cerise de Montmorency. Trois Sœurs sublime un terroir en révélant toutes les particularités du domaine Pointillart-Leroy. Sa personnalité rustique et charmeuse ne vous laissera pas indifférent. Nous sommes clairement dans le registre de l'authenticité et de l'expression de notre terroir.

ACCORDS METS/VIN

Ton sur ton : tarte à la crème d'amandes et framboises, galette des rois à la frangipane.
Contrasté : fromage pâte persillée.

DOSAGE

Dosage à partir de MCR de 7 à 8 g/l.

FLACONNAGE

Bouteille champenoise – 75 cl et 150 cl

4 rue Villers-aux-Nœuds
51500 Ecueil - FRANCE
Tél. : +33 (0)3 26 49 77 24
contact@champagne-pointillart-leroy.com
www.champagne-pointillart-leroy.com