



CHAMPAGNE
**POINTILLART
LEROY**

— FONDÉ EN 1910 —

Descendance est la cuvée emblématique du Champagne Pointillart-Leroy. Elle est à l'image des générations de vigneron passionnés qui se sont succédées pour donner naissance à cette cuvée Blanc de Noirs, reflet du terroir Premier Cru d'Écueil.



DESCENDANCE

BRUT

ASSEMBLAGE

85 % Pinot Noir – 15 % Pinot Meunier
80 % de 2014 - 20 % vin de réserve 2013
80 % cuvée – 20 % taille
Malo faite

Descendance arbore une robe jaune à reflet or. Un beau cordon de mousse persistant accompagne le service.

Le nez est crémeux et s'apparente à de la meringue fraîche. L'univers aromatique de Descendance se compose de noisettes et de fruits compotés : on parle de mirabelle, de prune cuite, de pêche au sirop et de mangue. Le vin évoque un registre de maturité et de gourmandise associées. C'est un vin aérien.

La bouche est accessible et facile. On retrouve le caractère fruité du nez avec raffinement et équilibre. L'ensemble est harmonieux, chaleureux et élégant. Le caractère compoté des fruits jaunes et exotiques en fait un vin charmant. Sa finale est agréable, rehaussée par une petite pointe d'amertume qui participe à la persistance du palais.

ACCORDS METS/VIN

Ton sur ton : rôti de veau avec sa réduction de groseilles, tarte Tatin et son coulis au caramel de beurre salé.

Contrasté : tajine de poulet, cailles aux raisins.

DOSAGE

Dosage à partir de MCR de 7 à 8 g/l.

FLACONNAGE

Bouteille champenoise – 37,5 cl et 75 cl

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