



CHAMPAGNE
**POINTILLART
LEROY**

—FONDÉ EN 1910—

La cuvée Fondations 1910 pose les fondements du Champagne Pointillart-Leroy. Implantée depuis plus de 100 ans dans le village d'Ecueil, au 4 rue Villers-aux-Nœuds, la famille n'a jamais cessé de cultiver son amour pour la maison familiale. Pour marquer son attachement à ce lieu chargé d'histoire, elle crée Fondations 1910, une cuvée où l'alliance du Pinot Noir et du Chardonnay nous guide à travers le temps.



FONDACTIONS 1910

BRUT

ASSEMBLAGE

70 % Pinot Noir - 30 % Chardonnay
100 % cuvée de 2013 - 100 % cuvée
Malo faite

Fondations 1910 se pare d'une robe jaune à reflets verts. Des bulles généreuses accompagnent le service puis la présence d'un léger cordon fait son apparition.

Le premier nez nous transporte dans les coulisses de la boulangerie avec ses arômes de brioches et de pain frais. Viennent ensuite des effluves crémeuses et biscuitées sur fond de pralins. Des arômes de tilleul, de fruit jaune, de quetsche et de prune clôturent cette première approche.

La bouche est d'abord tendre et savoureuse avec une sensation de sucrosité qui tend à pommader la bouche comme un sucre d'orge. Nous découvrons un vin accessible. Nous sommes dans un univers de muscade, de noisette, de fleurs tisanières et de fruits frais (figue et mirabelle).

Le vin est dans une phase « fruit » avec une expression subtile du Pinot Noir. Un caractère tout en rondeur et en souplesse s'offre au dégustateur. Un vin accessible et sans défaut.

ACCORDS METS/VIN

Ton sur ton : volaille crémée, aiguillettes de poulet rôti, coquilles Saint-Jacques crémées et julienne de légumes vapeur.

Contrasté : pain d'épices et son chutney épicé aux piments d'Espelette.

DOSAGE

Dosage à partir de MCR de 7 à 8 g/l.

FLACONNAGE

Bouteille champenoise – 75 cl, 150 cl et 300 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