CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE POINTILLART ET FILS

Cuvée Crépuscule 2015 (Millésime 2015)

CÉPAGE : Chardonnay 100%

LE DOMAINE

Viticulture : VDC, HVE

Marque créée en 1946 par Jean Pointillart, mon grand-père, puis repris en 1965 par Philippe Pointillart, mon père, avant ma reprise en 2006.

PRÉSENTATION DU VIN

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUVÉE

Cru entrant dans la composition : Ecueil

Spécificité(s)	Vinification
Cuvée issue d'une seule parcelle : Non Age moyen des vignes pour cette cuvée : 25 ans Volume de production annuelle : 1500 bouteilles	Elevage : fût Temps de repos en cave : 48 mois Degré d'alcool : 12% Dosage : 0.6 g/L Dégorgement : 01/2025

DÉGUSTATION

VUE : Robe satinée de couleur or jaune soutenu, animée de bulles fines et vives.

NEZ : intense et nuancé.
NOTES : pain toasté, torréfaction, réglisse, caramel au lait, citron, noisette, amande, nougat, brioche, noix, moka, épices douces, poire, miel d'accacia, fenouil, fleurs séchées, bouton d'or, giroflée.

BOUCHE : Premier contact souple avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse, enrobée et veloutée, soutenue par une acidité citronnée, fraîche. Finale éclatante et savoureuse.

TYPICITÉ DE ROCHE : marne, calcaire.

STYLE : Champagne frais et rond, en cours d'évolution.

CARACTÈRE INTENSE : Ample, Onctueux.

SERVICE : température de dégustation de 9 à 14 degrés.

ACCORDS

- Velouté de butternut, œuf parfait et brisures de châtaignes.
- Foie gras de canard poêlé sur une raviole aux cèpes, écume de spéculoos.
- Ballotine de poulet pochée, pommes de terre rissolées, chips de la peau.

PRIX CONSEILLÉ TTC : 23.5€ **NOMBRE DE BOUTEILLES DISPONIBLES : 1500**

CHAMPAGNE POINTILLART ET FILS
10 Grande Rue
51500 ECUEIL
Région : Montagne de Reims
03.26.49.74.95 - anthony@champagnepointillartetfils.com
www.champagnepointillartetfils.com

Contact :
Anthony POINTILLART
Gérant
anthony@champagnepointillartetfils.com

Si vous sélectionnez cette cuvée, nous vous remercions de citer « Champagne de Vignerons »
Crédit photo « Champagne de Vignerons »