CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE POINTILLART ET FILS

Cuvée Le Millésime 2020 (Millésime 2020)

CÉPAGES : Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

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 : cuve inox, fût Filtration, passage au froid Temps de repos en cave : 36 mois Degré d'alcool : 12% Dosage : 0.7 g/L Dégorgement : 07/2024

DÉGUSTATION

VUE : Robe lumineuse de couleur or jaune pâle, animée de bulles fines et vives.

NEZ : élégant et nuancé.
NOTES : framboise, pamplemousse rose, citron, cassis, cerise, groseille, pomme rouge, amande, miel, brioche, poire, acacia, tilleul, giroflée, marin.

BOUCHE : Premier contact souple avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse, croquante et saline, soutenue par une acidité de fruits charnus, fraîche. Finale élancée et relevée.

TYPICITÉ DE ROCHE : sable, argile, calcaire.

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

CARACTÈRE VIF : Frais, Minéral.

SERVICE : température de dégustation de 9 à 14 degrés.

ACCORDS

- Pressé de jambonneau aux légumes, vinaigrette aux herbes.
- Filet de sandre et navet boule d'or sauce Champagne.
- Filet de saint-pierre rôti au beurre noisette, marinière de coquillages et petits légumes roulés.

PRIX CONSEILLÉ TTC : 26€ 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 »