CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE POINTILLART ET FILS

Cuvée Le Rosé (Rosé d'Assemblage)

CÉPAGES : Chardonnay 10%, Meunier 10%, Pinot Noir 80%

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

Assemblage de 80/pinot noir 10/chardonnay et 10/meunier.

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 Année de base de la récolte : 2021 Proportion de vins de réserve utilisés : 10% Volume de production annuelle : 1000 bouteilles	Elevage : cuve inox Filtration, passage au froid Temps de repos en cave : 30 mois Degré d'alcool : 12% Dosage : 7 g/L Dégorgement : 07/2024

DÉGUSTATION

VUE : Robe lumineuse de couleur rose orangé pâle, animée de bulles fines et vives.

NEZ : intense et nuancé.
NOTES : pamplemousse rose, acacia, bouton d'or, groseille, framboise, citron, fleur d'oranger, coquelicot, noisette, amande, brioche, poire, pêche de vigne, pomme chaude, marmelade, rose fraîche.

BOUCHE : Premier contact souple avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse, délicate et veloutée, soutenue par une acidité de fruits charnus, fraîche. Finale fondue et fruitée.

TYPICITÉ DE ROCHE : sable, argile.

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

CARACTÈRE FRUITE : Généreux, Suave.

SERVICE : température de dégustation de 9 à 14 degrés.

ACCORDS

- Dahl de lentilles corail à la clémentine.
- Cromesquis de chaource au paprika.
- Saumon en deux cuissons gravlax et tataki, crémeux de poivron rouge et de tomates.

PRIX CONSEILLÉ TTC : 22.5€ NOMBRE DE BOUTEILLES DISPONIBLES : 1000

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 »