



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 de notre terroir Premier Cru.



DESCENDANCE

BRUT

ASSEMBLAGE

85% Pinot Noir – 15% Meunier
50% vins de réserve de 2013 à 2018
40% cuvée de 2019
10% cuvée 2019 sans FML

Descendance arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide.

Le nez exprime du caractère autour d'une certaine gourmandise en révélant des notes de coing, de cassis, de pomme rouge et d'amande. Puis il développe des arômes au registre fruité de prune, d'orange, de mangue, de figue ou encore de cerise.

Le palais est riche et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Il dévoile une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le tout est orchestré par l'expression de notre terroir argilo-calcaire et argilo-sableux, qui lui confère de la franchise et du volume fruité.

L'ensemble révèle des accents d'épices douces avec une pointe d'amertume qui donne de l'appétence.

ACCORDS METS/VIN

- Foie gras avec une gelée de cassis et ses toasts tièdes briochés
- Carré de veau et son jus de cuisson réduit à la cardamome

DOSAGE

Dosage à partir d'une liqueur maison de 7 g/l.

FLACONNAGE

Bouteille champenoise – 37,5 cl et 75 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

Pour suivre toute
notre actualité.



SCEV CHAMPAGNE POINTILLART LEROY – SIRET 477 626 253 00017

RCS REIMS 477 626 253 - TVA FR09 477 626 253 - CODE APE 0121Z

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.