



CHAMPAGNE
**POINTILLART
LEROY**
—FONDÉ EN 1910—

Notre histoire n'aurait pu voir le jour sans le rôle des fondateurs de notre maison familiale. Pour leur rendre hommage, nous avons créé « Émile », un Millésime 100 % Chardonnay édité à seulement 996 bouteilles.

En 1894, le phylloxéra frappe durement la Champagne. Pendant près de 10 ans, tout le vignoble champenois est ravagé. Émile Leroy, sa femme Pulchérie Griffon et leurs deux enfants, Louis et Henri, font partie des viticulteurs touchés par ce drame. La famille décide de se battre et met tout en œuvre pour endiguer la maladie qui dévaste leurs vignes et celles de leurs voisins. Ils participent dès lors à la reconstruction du vignoble champenois.



CUVÉE ÉMILE

BRUT NATURE - PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS – MILLÉSIME 2013
ÉDITION LIMITÉE

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay – Millésime 2013

La Cuvée Emile se pare d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, animé par des bulles fines et vives.

Le premier nez évoque le citron, le pamplemousse jaune, la verveine, avant de dévoiler des notes iodées. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de fleurs d'acacia, de calcaire, de poire, de raisin frais, d'amande, dans un fond iodé remarquable.

Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée pointue et intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité sablo-calcaire qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais.

La finale épurée est une virgule iodée à nuances d'agrumes : une vraie signature !

Nous suggérons de profiter de votre Champagne avec un service à 8°C dans un verre élancé.

ACCORDS METS/VIN

- Huîtres fines de claire
- Saumon mariné à l'aneth et citron
- Courgette marinée, algue marine et gelée de citron
- Marinière de langoustines, palourdes et couteaux

DOSAGE

0 g/L (Brut Nature)

FLACONNAGE

Bouteille champenoise blanche – 75 cl
996 bouteilles uniquement

4 rue Villers-aux-Noëuds
51500 Ecuil - FRANCE
Tél. : +33 (0)3 26 49 77 24
contact@champagne-pointillart-leroy.com
www.champagne-pointillart-leroy.com

Pour suivre toute
notre actualité.

