



CHAMPAGNE  
**POINTILLART  
LEROY**

— FONDÉ EN 1910 —

La cuvée Fondations 1910 pose les fondements du Champagne Pointillart-Leroy. Implantée depuis plus de 100 ans dans le village d'Ecueil, au 4 rue Villers-aux-Nœuds, la famille n'a jamais cessé de cultiver son amour pour la maison familiale. Pour marquer son attachement à ce lieu chargé d'histoire, elle crée Fondations 1910, une cuvée où l'alliance du Pinot Noir et du Chardonnay nous guide à travers le temps.



## FONDACTIONS 1910

BRUT

### ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay  
20% assemblage blancs  
(50% 2019 - 40% 2018 sans FML - 10 % 2018)  
70% Pinot Noir  
(34% 2019 - 66% vins de réserve de 2013 à 2018)  
10% Pinot Noir 2019 sans FML

Fondations 1910 se pare d'une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune paille clair avec des reflets jaune argenté.

Le nez se révèle délicat et fruité, évoquant des notes de pêche de vigne, de coing, de citron, avec des parfums d'acacia et de mimosa.

En s'aérant, il permet de révéler des notes d'amande, de noisette fraîche, de fruits de la passion et de poire, de cerise et de prune.

Le contact dans le palais est net et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Fondation 1910 développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée. La minéralité sablo-argileuse confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité et de l'allonge au palais. L'ensemble exprime à la fois une certaine gourmandise et une tension qui porte une finale juteuse et saline.

### ACCORDS METS/VIN

- Copeaux de parmesan affinés 24 à 30 mois
- Pavé de sandre rôti et risotto crémeux au parmesan
- Poitrine de poularde pochée avec purée de panais fumée

### DOSAGE

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

### FLACONNAGE

Bouteille champenoise – 75 cl, 150 cl et 300 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.  