

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

Descendance est la cuvée emblématique du Champagne Pointillart-Leroy. Elle est à l'image des générations de vignerons 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

85% Assemblage Noirs (1/3 vendange 2021 - 2/3 vendanges 2015 à 2020)

15% Millésime Noirs vendange 2021 sans FML

100% cuvée

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 6,5 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.

