



# 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  
60 % de 2017 - 40 % vin de réserve 2016  
90 % cuvée – 10 % taille  
Malo partielle

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

CHAMPAGNE  
POINTILLART  
LEROY

*Je suis mes ancêtres, Emile Leroy et  
ma nouvelle Descendance qui réper-  
sont les valeurs d'entraide et de pas-  
grandes histoires ne s'écrivent jamais*

BRUT  
PREMIER CRU

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.  