



BRISSON-LAHAYE
CHAMPAGNE

La Ponctuelle

RÉSERVE PERPÉTUELLE



CÉPAGES : 100 % Meunier

VINIFICATION : Vinification classique champenoise avec fermentation malo-lactique.

VIELLISSEMENT : Ce champagne doit sa création à une technique de conservation d'origine espagnole qui se répand tout doucement en champagne : La Soléra. Ce champagne bénéficie d'une conservation longue et lente en cuve en additionnant au fur et à mesure du temps des vins d'années successives. À l'issue de la mise en bouteille, ce champagne a patienté deux ans dans nos caves avant de débiter la commercialisation.

DÉGORGEMENT/DOSAGE : Extra-Brut à 3 g/l

CONDITIONNEMENT : En coffret une bouteille

CEIL : Sa robe jaune doré vieil or offre une effervescence fouguese allié à des bulles fines.

NEZ : Son nez caractéristique du Meunier offre des notes de pêches et d'abricots au sirop ainsi que de poires confites qui donne envie de le découvrir.

BOUCHE : C'est au moment de sa dégustation que La Ponctuelle devient remarquable par ses arômes qui bouleversent les repères du dégustateur. Ce champagne tout en paradoxe nous propose d'abord des notes de fruits frais liés à sa partie « jeune vin » puis, lui succèdent rapidement la chaleur, la rondeur des fruits mures et des arômes qui perdurent en bouche faisant référence à sa partie « vieux vin ». Il est complexe mais raffiné, puissant mais délicat.

ÉVOLUTION DANS LE TEMPS : Ce champagne a déjà pris le temps d'évoluer paisiblement dans notre cuverie et est déjà prêt à être dégusté. Au fur et à mesure du temps ses arômes liés à l'évolution du Meunier seront de plus en plus caractéristiques. Nous vous conseillons de le déguster dans l'année qui suit son achat afin de conserver l'âme de ce champagne.

ACCORD METS/VINS : Ce champagne idéal pour l'apéritif saura également accompagner à merveille des mets simples mais raffinés comme un jambon noir de Bigorre accompagné de son risotto crémeux au safran. Cependant, sa complexité et sa puissance aromatique lui permette de tenir le cap, même derrière un café crème....

