



Pointillart Leroy Descendance Premier Cru

Voilà! Både vårt och champagnehuset Pointillart-Leroys husbubbel! Descendance är en Blanc de Noirs Premier Cru och är gjort på 85% pinot noir och 15% pinot meunier. 80% av vinet kommer från årgång 2013 med 20% är ett reservvin från 2012.

TYP:	Mousserande vin	PRODUCENT:	Champagne Pontillart-Leroy
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Champagne
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	12 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	70318
DRUVA:	Pinot Noir (85%) Pinot Meunier (15%)	PASSAR TILL:	Aperitif, Fågel
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:	9 g/l		

399 kr

Karaktär

Descendance är ett smakrikt och friskt vin som fungerar bra både som aperitif och till maträtter som tajin på kyckling, rôti de veau och rent av en klassisk tarte tatin för den som vill anamma fransmännens sätt att dricka bubbel till desserten.

Passar till

Tajin på kyckling, vaktel och russin. Rôti de veau eller tarte Tatin.

Vinifikation

Den malolaktiska jäsning har gjorts och vinet har legat 36 månader på jästfällningen. Dosage 9 g/l.

Om producenten

Familjen Pointillart-Leroy hör sedan 1800-talet hemma i Montagne de Reims och har sina ägor, inalles drygt 5 Ha, i kommunerna Éceuil, Chamery och Vrigny, allt klassat som "Premier Cru". Pinot noir dominerar odlingarna (3,5 Ha) och kompletteras av chardonnay (0,8 Ha) och pinot meunier (0,7 Ha). Arbetssättet i såväl vingård som källare är traditionellt och verksamheten bedrivs efter principerna för hållbart jordbruk. Vinmakare och chef är sedan 2012 Juliette Pointillart.

Det finns många anekdoter, vissa dramatiska, att berätta om företaget och familjen, som bland annat tvingats uppleva två världskrig med både döda och sårade. För att ta en: Under sina medicinstudier före första världskriget blev Louis Leroy god vän med tysken Aloïs Felten. De både kom att strida för sin sida under kriget och Louis stupade redan 1914. Vänskapen kom dock att bestå mellan familjen Leroy och Aloïs Felten och 1940 räddade kanske det livet på André Leroy. Denne mobiliserade med den franske armén 1939 och sårades och tillfångatogs 1940. Så småningom hamnade han i arbetslägret Bunzlau, där det visade sig att familjens gamle vän Aloïs Felten var mobiliserad som läkare. Felten hjälpte André att simulera gula febern och såg till så att han skickades tillbaka till hemmet i Champagne. André är morfar till Juliette som ansvarar för driften av familjeföretaget idag.