

# L'histoire d'un *Héritage*

Passionnés par leur terroir et leur vignoble, les membres de la famille Poinsot cultivent avec soin leurs vignes comme un précieux jardin. C'est l'histoire d'un arrière grand-père, d'un grand-père puis d'un père vigneron travaillant pour transmettre à leurs enfants un héritage et un savoir-faire unique.

Maison familiale de vignerons propriétaires-récoltants au cœur de la Côte des Bar, dans l'Aube, nous sommes animés quotidiennement par la qualité constante de nos cuvées de Champagne en cultivant avec soin, rigueur et passion nos vignes.

De toutes les couleurs de la nature, certaines sont remarquables en Champagne. Le vert tendre des feuilles de vigne, le rouge profond des grappes de raisins, jusqu'à l'or brillant de notre vin et les reflets argentés de ses fines bulles.

Entrez dans l'univers de la maison Champagne Poinsot Frères pour vivre, avec nous, une vie couleur Champagne !

## CHAMPAGNE POINSOT Frères

Champagne Poinsot Frères  
6 Allée des Tilleuls  
10110 Loches-sur-Ource  
Tél. : 03.25.29.66.18

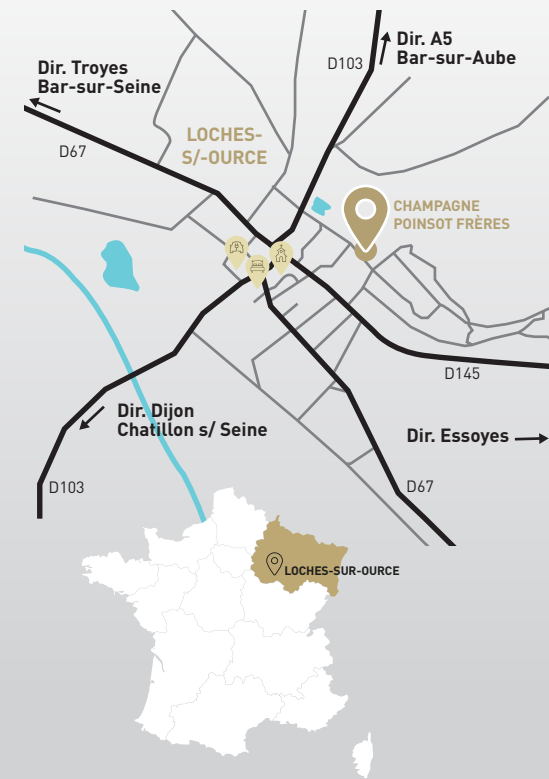
contact@champagne-poinsot-freres.com  
[www.champagne-poinsot-freres.com](http://www.champagne-poinsot-freres.com)

### Accueil et dégustation au domaine :

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h  
Le matin, mercredi et samedi, sur rendez-vous

### Balade et découverte du vignoble sur rendez-vous

N'hésitez pas à nous contacter  
pour réserver votre visite !



 [www.instagram.com/champagnepoinsotfreres/](https://www.instagram.com/champagnepoinsotfreres/)

 [www.facebook.com/champagnepoinsotfreres/](https://www.facebook.com/champagnepoinsotfreres/)

 [www.g.page/champagnepoinsotfrere](https://www.g.page/champagnepoinsotfrere)

© Groupe écho - 12147 | L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## CHAMPAGNE POINSOT Frères

La *Vie*  
Couleur  
Champagne



### CUVÉE TRADITION

*La cuvée signature de notre maison*

Élégant Champagne brut issu d'un assemblage de Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay, reflet de la tradition champenoise. Il offre un nez fruité et une bouche équilibrée. La cuvée qui illuminera tous vos instants de partage. *(Existe en Demi-bouteille, Bouteille, Magnum et Jéroboam.)*

Déclinée en dosage demi-sec, découvrez la cuvée Douce Folie. Intensément fruitée et suave. Osez une nouvelle expérience de dégustation en créant vos cocktails au Champagne.

### CUVÉE ALLIANCE ROSE

*L'alliance du fruit et du plaisir*

Cuvée brut rosé d'assemblage. Une bouche généreuse qui dévoile des notes subtiles et persistantes de fruits rouges.

Rafraîchissant et gourmand, découvrez un champagne surprenant de plaisir.

*(Existe en Bouteille et Magnum.)*



### CUVÉE INTENSE CHARDONNAY

*La finesse du chardonnay*

Champagne 100% chardonnay. Ses fines bulles offrent en bouche une vivacité minérale qui laisse place à des notes d'agrumes frais.

Cette cuvée vous transportera dans un monde de fraîcheur et de finesse.

# La palette des Champagnes

### CUVÉE GRAND HERITAGE

*L'exception de notre terroir*

Exceptionnelle cuvée élaborée à partir de raisins sélectionnés dans des vignes âgées de plus de quarante ans, plantées par nos aïeux. Le fruit de notre Héritage.

Avec un vieillissement d'au moins cinq années en cave, ce champagne brut vieilles vignes offre un mélange harmonieux d'arômes de fruits secs moelleux et de fleurs blanches. Un véritable voyage gustatif au cœur de notre terroir.



### CUVÉE PRESTIGE

*Une invitation à l'excellence*

Champagne assemblé uniquement à partir de têtes de cuvées d'une seule année de vendange.

Une combinaison juste des trois cépages Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay offre un palais onctueux. Fraîcheur intense et délicatesse caractérisent cette cuvée raffinée.

### MAGNUM TRES'OR

*Édition limitée - vendange 2015*

Gardé, tel un trésor, pendant de nombreuses années sur lies, ce champagne exprime aujourd'hui toute sa finesse, sa précision et son excellence. Une bouche fraîche et délicate dévoile des arômes fruités de poire et de pêche suivis de notes pâtisseries.

L'intensité de la cuvée Magnum Tres'Or est à l'image des moments conviviaux au cours desquels elle sera partagée.

