



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



BEAUNE 1^{ER} CRU « LES AVAUX »

ROUGE (Pinot Noir)



Histoire

Madame Veuve Point c'est l'histoire unique d'une femme vigneronne dont le Pouilly-Fuissé fut récompensé du Grand Prize à l'exposition universelle de Saint Louis USA en 1904. Aujourd'hui, Géraldine Point a pris la relève de son arrière-arrière-grand-mère et vous propose de découvrir toute la diversité de la Bourgogne à travers plus de 30 vins AOP provenant des plus belles appellations Villages.



Terroir et Vinification

Le Beaune 1er Cru rouge Les Avaux est issu d'un climat exclusivement rouge aux sols ferrugineux profonds, où une source souterraine maintient l'humidité.

Les raisins, récoltés manuellement et triés à la main, bénéficient d'un contrôle strict des températures et d'une fermentation longue, révélant toute la richesse du terroir.



Notes de dégustation

Robe rubis profonde et sombre. Nez riche et intense aux arômes fruités de cassis et de framboise, évoquant des fruits cuits et mûrs façon confiture, rehaussés de notes de mocha.

En bouche, la longueur remarquable révèle une belle complexité, avec des tanins purs alliant finesse et élégance. Parfumé et concentré, il séduit par ses épices envoûtantes et son équilibre soyeux. Un vin authentique, véritable expression de son terroir.



Accords mets & vins

Ce Beaune 1er Cru s'accorde à merveille avec les volailles rôties ou grillées, les viandes savoureuses et une sélection de fromages affinés.

Température de service : 15°C.