



# MADAME V<sup>VE</sup> POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



## CORTON GRAND CRU Les Chaumes 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

Les terroirs de 'la montagne des Corton' ont la faculté de produire des vins structurés qui en font de véritables vins de garde.

Orienté sud-est/sud-ouest (peu fréquent dans la région) et formant un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte, ce coteau offre une coupe géologique parfaite. Le sol en pente douce est rougeâtre et caillouteux, d'un brun calcaire, riche en marnes à forte teneur en potasse. Il offre au Pinot Noir son plein épanouissement.

Ces superbes raisins s'affirment dans nos chais de Beaune.



### Notes de dégustation

Ce Corton s'affiche en robe pourpre soutenue, velours rouge sombre. Ample, son bouquet exprime des accents toasté, torréfié, fruités (myrtille, groseille, kirsch) évoluant vers le sous-bois, le cuir, le poivre, la réglisse. Au palais, il est puissant, corsé, structuré.



### Accords mets & vins

A la fois ferme et franc, puissant et gras, ce Corton s'accordera sans conteste avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauce, un civet de lièvre, des noisettes de chevreuil et les fromages affinés.

Température de service : 16 à 18 °C.