



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



GEVREY CHAMBERTIN – 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

Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les vignes de Gevrey-Chambertin bénéficient d'une exposition au levant, Sud-Est et Est. Elles sont plantées sur des sols de graviers qui donnent au vin élégance et finesse.

Une fois arrivés dans nos chais à Beaune, les raisins sont partiellement vinifiés, jusqu'à 18 mois, en fûts de chêne. Nous sommes convaincus qu'au-delà, le vin perdrait de sa superbe naturelle.



Notes de dégustation

Ce Gevrey Chambertin offre une robe grenat profond très intense. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de ses arômes spontanés, qui évolueront progressivement vers un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entier et puissant, riche, corsé, il s'affirme sur une structure ferme, et des tanins qui jouent sur le velours.



Accords mets & vins

Côte de bœuf, agneau braisé, gibier à plumes ou à poils, il s'associe à toutes ces viandes, accompagnées d'une purée de courge au curry. Certains l'apprécieront avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Il est à l'aise sur tous les fromages de caractère, en particulier l'époisses et le Chambertin, l'enfant du pays.

Température de service : 15 à 16 °C.