



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



MERCUREY 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

Mercurey domine en partie la côte chalonnaise à plus de 250 mètres d'altitude. Protégé des vents humides par ses coteaux, le vignoble de Pinot noir se régale sur les sols caillouteux issus des couches de calcaire dur.

Vinifié et élevé dans nos chais à Beaune,



Notes de dégustation

Ce Mercurey rouge possède une belle robe rubis. Son nez se caractérise par des notes de gentiane, des notes toastées et de petits fruits rouges. On apprécie sa bouche fluide et surtout ses tanins soyeux qui enveloppent le palais.



Accords mets & vins

Ce vin sera mis en lumière en compagnie d'un plateau de charcuterie, d'une cocotte de poulet et vinaigre de framboise ou des côtes de porc. Il complètera également les fromages à pâte molle et affinés. Des lasagnes aux champignons (plat végétarien) saura également ravir vos papilles.

Température de service: 14 à 16 ° C