



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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



## MONTHÉLIE

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

Exposées sud et sud-est, nées du calcaire graveleux bathonien recouvert d'argile rouge et de marnes, les vignes s'étendent sur le «coteau de Volnay» ainsi que dans la vallée d'Auxey-Duresses au calcaire argovien et à l'exposition est ou ouest selon les versants. La superficie du vignoble est plutôt réduite, avec seulement 130 hectares.

Ce vin a bénéficié de beaucoup d'attention et de passion lors de sa vinification (traditionnelle bien sûr!). Un élevage de plusieurs mois en barrique permet d'adoucir les tanins.



### Notes de dégustation

Ce Monthélie possède une belle robe rubis. Il développe des arômes puissants de cerise, de cassis, réhaussés par les épices, le café torréfié et des notes toastées. Sa bouche ferme et veloutée propose une belle fraîcheur et des tanins tout en finesse, à l'image d'un vin féminin.



### Accords mets & vins

Les tourtes à la viande, les volailles rôties et l'agneau aiment sa compagnie. Mais aussi les abats, tels que les andouillettes grillées, les ris de veau ou le foie. Côté fromages, offrez-lui du brillat-savarin ou du brie.

Température de service : 16 à 18°C