NUITS SAINT GEORGES

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

L'appellation Nuits-Saint-Georges s'étend entre Dijon et Beaune, touchant au nord le mondialement connu Vosne-Romanée.

C'est avec beaucoup d'attention et de patience que nous vinifions dans nos chais de Beaune les raisins de cette appellation. Un tiers de l'assemblage final est passé en fût de chêne. Cela apporte de la complexité, de la rondeur au vin, tout en préservant la personnalité originelle des raisins.

Notes de dégustation

Sous une robe pourpre, il évoque la cerise, la fraise et le cassis. Les fruits macérés (pruneau) complètent le bouquet. Ces arômes évoluent vers le cuir, la truffe, la fourrure et le gibier. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée.

Accords mets & vins

Agneau rôti, rôti de bœuf, magret de canard, gibier à poils avec un tian de légumes sauront le mettre en valeur. Les gourmets le servent également avec certains poissons comme une carpe en matelotte au vin rouge. Enfin, les fromages à pâte molle et à croûte lavée du type époisses ou langres.

Température de service : 15 à 16 °C.