



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



POMMARD 1er CRU 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

Pommard, village viticole situé à 3 km au sud de Beaune, produit l'une des appellations les plus renommées parmi les vins de France. Le terroir est limité à cette commune. Son vignoble, implanté à flanc de coteau à 280 m d'altitude, repose sur des sols argilo-calcaires. La terre grasse explique la fermeté et l'excellence de ces vins.

Une fois les raisins arrivés à maturité, les vendanges se font à la main puis la récolte est délicatement transportée jusqu'à nos chais de Beaune. Ce vin prestigieux est vinifié et élevé plus de 18 mois en fût de chêne.



Notes de dégustation

Sa robe rouge profond, rubis pourpre laisse place à un nez somptueux aux arômes de mûre, myrtille, noyau de cerise, prune mûre. La maturité l'oriente vers le cuir, le poivre et des notes torréfiées. On apprécie particulièrement sa texture ronde, affirmée avec une belle mâche tannique



Accords mets & vins

Cet illustre représentant de la Côte de Beaune se régale avec une terrine de lièvre, un émincé de rognons aux fruits rouges, une belle pièce de bœuf charolais grillée, les gibiers (à poils et à plumes, braisés, ou rôtis), les fromages aux saveurs développées (munster, livarot, langres).
Température de service : 16 à 18 °C.