



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



POMMARD

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

Mise en valeur dès le Moyen Âge, cette appellation produit exclusivement des vins rouges solides et tanniques, issus du pinot noir. Pommard marque l'endroit où la Côte de Beaune bifurque et s'oriente davantage au sud-est. Ici, les sols argilo-calcaires sont bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux

Vendangé à la main, le raisin est minutieusement trié. Le vin bénéficie d'un élevage entre 12 et 18 mois en fûts de chêne dans nos chais de Beaune.



Notes de dégustation

Rubis pourpre aux lueurs mauves, sa robe rappelle le mot de Victor Hugo : « C'est le combat du jour et de la nuit ! ». On retrouve au nez des arômes de mûre, myrtille, cerise, cassis, chocolat, poivre et cacao. La texture est ronde, la structure délicate et affirmée, le mariage du Pinot Noir et du boisé pleinement fondu en font un vin élégant et long.



Accords mets & vins

Les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture de ses tanins et ses arômes concentrés. Il apprécie naturellement la compagnie des fromages aux saveurs développées : époisses, langres, mais également le comté.

Température de service : 16 à 18 °C.