



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



RULLY

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'AOC Rully est située au nord de la Côte Chalonnaise, sur un vignoble de 350 hectares, dessiné par des failles du Jurassique moyen et supérieur. Entre 230 et 300 mètres d'altitude, le Pinot Noir s'épanouit sur des versants composés de sols bruns ou calciques à texture peu argileuse, donnant des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune toute proche.

Afin de révéler l'intensité du fruit et les arômes primaires, nous vinifions ce vin à Beaune, dans nos chais et dans des cuves inox.



Notes de dégustation

La robe rubis cerise au grenat sombre laisse place à un bouquet de fruits noirs (cassis, mûre) et rouges (bigarreau), réglisse, lilas et gentiane. Au palais, la fraîcheur est de mise, les tanins fondus complètent une belle longueur.



Accords mets & vins

Associez-lui une volaille rôtie ou en sauce (coq au vin), des abats comme le foie, les ris et les rognons, eux aussi en sauce ou tout simplement poêlés. Les risottos, les pâtes à la viande et à la volaille seront également des mets de choix.

Température de service : 14 à 16°C