



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



SANTENAY 1^{ER} CRU, LA COMME 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

Le Climat "La Comme" mérite d'être cité parmi les plus beaux vins de l'appellation. Idéalement exposés Sud-Est, dans un microclimat très favorable, les raisins atteignent une parfaite maturité. Le sol contient beaucoup de gravier, de marne et de calcaire ce qui donne une grande structure et une grande richesse au vin.

Après avoir été vendangés à la main, les raisins sont soigneusement triés en ne gardant que les meilleurs. Ils sont ensuite transformés en vin, élevé pendant plus d'un an dans les fûts de chêne de notre cave de Beaune.



Notes de dégustation

Réputé pour être l'un des plus fins de l'appellation, il offre une séduisante robe rubis profonde. Le nez intense se dévoile autour de généreux arômes de fruits rouges, nuancés par une minéralité délicate. La bouche est gourmande, aérienne, sur une texture soyeuse, des tanins élégants. Joli retour d'arômes (myrtille souvent) sur une finale persistante.



Accords mets & vins

On l'associera avec des plats comme des lasagnes d'aubergines, un coq au vin, du gibier, un canard au poivre vert, les volailles laquées et caramélisées à l'asiatique. Sur le plateau de fromages, choisissez le brie de Meaux, le pont-l'évêque, le Cîteaux, le reblochon.

Température de service : 15 à 16 °C.