



# MADAME V<sup>VE</sup> POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



## SANTENAY CLOS BELLEFOND 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

La partie la plus haute de ce vignoble atteint 500 mètres d'altitude. Il est parfaitement exposé (du levant au midi), avec des sols de calcaires oolithiques, d'oolithe blanche, de marnes et de rognons de calcaire.

Ce vin bénéficie d'un soin tout particulier dans nos chais à Beaune, suivant la méthode de vinification bourguignonne traditionnelle. Un élevage en partie en fût de chêne apporte de la complexité et des tanins souples.



### Notes de dégustation

Ce vin nous offre une robe soutenue pourpre mauve, cerise noire. Son bouquet rappelle la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée. Au palais, l'attaque est intense. Les tanins fermes composent un corps charpenté, d'une texture très fine.



### Accords mets & vins

Son registre aromatique permet une association avec les volailles rôties, un bœuf bourguignon, un couscous. 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.