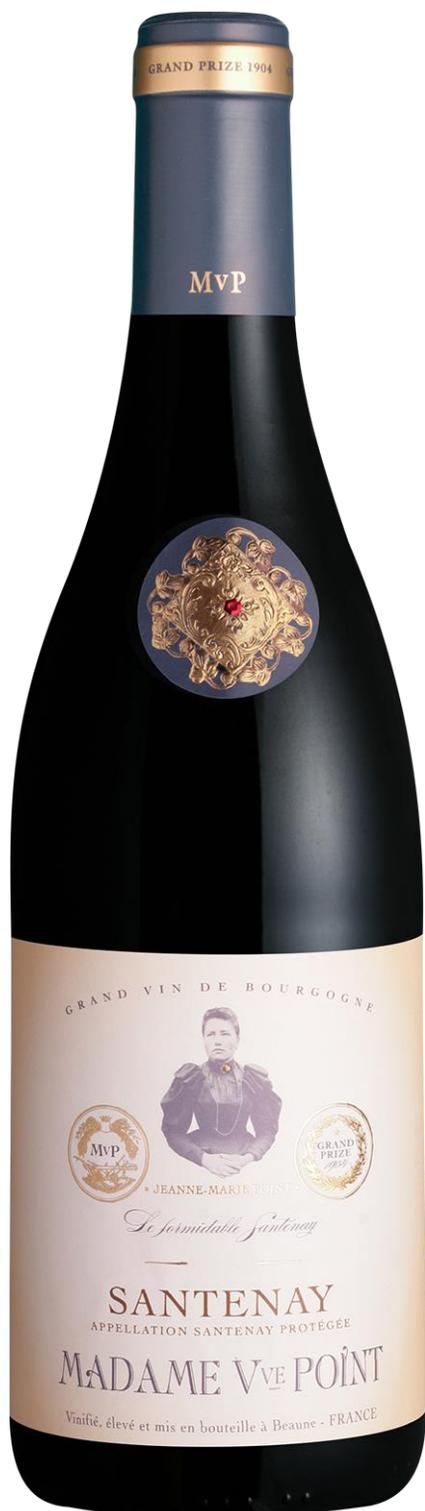




MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



SANTENAY

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

Au sud de la Côte de Beaune, Santenay est dominé par le Mont de Sène, encore appelé la Montagne des Trois Croix. Ici, la vue s'étend très loin et l'occupation humaine remonte à la préhistoire. Les coteaux, orientés sud ou sud-est, profitent au mieux des plus chauds rayons du soleil.

C'est dans nos chais à Beaune que naît ce Santenay. Pas de passage en barrique afin de révéler l'intensité du fruit et de conserver la subtilité du cépage.



Notes de dégustation

Ce vin, issu du pinot noir, 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 le veau et le bœuf braisé, les volailles laquées ou simplement rôties, un feuilleté aux pommes de terre, une tarte au potimarron. Sur le plateau de fromages, choisissez le brie de Meaux, le pont-l'évêque, le Cîteaux et le reblochon.

Température de service : 15°C