



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



SAVIGNY LES BEAUNE

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

Juste au nord de Beaune, le village de Savigny-lès-Beaune se glisse au creux de la vallée d'une petite rivière, le Rhoin. Les terrains sont assez sableux, et les vignes regardent l'est et le nord-est.

Une fois les raisins vendangés et triés, c'est dans nos chais de Beaune que se fait la vinification. Ensuite, seulement un tiers de l'assemblage est élevé 12 mois en fût neuf, ceci afin de préserver le fruit et donner naissance à un vin juteux, élégant.



Notes de dégustation

Ce vin présente une robe rubis, élégante, puis un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les épices. Le corps est légèrement tannique, souple, fluide, équilibré.



Accords mets & vins

Son volume et sa puissance tout en rondeur accompagneront de goûteuses pièces de bœuf, une volaille rôtie bien croustillante, un rôti de veau. Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce du type chaource, brie de Meaux, tomme. Pour les végétariens, servez avec une quiche aux courgettes et aux tomates,

Température de service : 15°C