



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



PINOT NOIR – VIN DE FRANCE

L'Aventure



Histoire

Grâce à son esprit d'ouverture, son courage et sa ténacité, Madame Veuve Point a été récompensée du Prix d'Excellence à l'exposition universelle de Saint Louis USA en 1904 pour son Pouilly-Fuissé. 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 vinifiés et élevés dans nos chais à Beaune.



Terroir et vinification

L'Aventure Pinot Noir a été soigneusement sélectionné dans la vallée de l'Aude, à l'abri des montagnes pyrénéennes. Les vignes s'épanouissent sous un climat assez proche de celui de la Bourgogne et donnent naissance à des vins intenses et très fruités.

Nous utilisons une presse pneumatique à l'arrivée des raisins afin d'en extraire le jus avec précaution. La fermentation a lieu dans une cuve en acier inoxydable pour préserver l'aromatique et la fraîcheur de ce vin. La touche finale est obtenue grâce à des copeaux de chêne qui lui confère toute sa rondeur et ses notes boisées.



Notes de dégustation

Ce vin présente une jolie couleur rubis profond avec des teintes de grenat. Le nez offre des notes intenses de fruits rouges, d'épices et d'herbes. En bouche, il est élégant, harmonieux et structuré, avec des tanins ronds. Les saveurs de cassis, de réglisse et de cerise noire se poursuivent en une finale vanillée,



Accords mets & vins

Son caractère généreux accompagnera steaks, côtes de porc grillées, confits de canard ou nouilles sautées au légumes et aux épices. Bien évidemment, nous n'oublierons pas les fromages.

Température de service : 14 à 16 °C.