



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



GIVRY

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

Ce village, situé au cœur de la Côte chalonaise est peut-être le plus attachant par la spécificité de ses vins qui compensent par la qualité de la production une surface relativement réduite. Le village dispose de très bons terroirs pour une appellation plantée, très majoritairement en pinot noir. Après avoir été vendangés à la main, les raisins sont minutieusement triés pour ne garder que le meilleur meilleurs. Les raisins sont ensuite transformés en vin et mûrissent lentement dans les fûts de bois de notre dans notre cave de Beaune.



Notes de dégustation

La robe rubis est brillante. Le nez friand dévoile des arômes de framboise très mûres et de cassis. En bouche le vin est tonique, marqué par des arômes de terre mouillée. L'ensemble est accompagné de petits tanins très fins soutenus par une bonne acidité qui vont demander une bonne année pour se mettre en place.



Accords mets & vins

Jeune, ce vin est conseillé pour accompagner les volailles, les viandes blanches (un lapin au romarin ou un carré de veau aux petits légumes).

Eviter les cuisines trop riches ou épicées.

Température de service : 12 à 14°C.