



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



BOURGOGNE CHARDONNAY

– BLANC –



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 vaste appellation Bourgogne Chardonnay offre une multitude de terroirs. Parmi les meilleurs d'entre eux, nous sélectionnons les raisins issus de sols crayeux ou calcaires. Ainsi, toute la noblesse du Chardonnay se retrouve dans ce vin frais et généreux.

Pour assurer une belle minéralité à nos vins et préserver l'élégance naturelle du cépage, la vinification se fait en cuve inox thermo-régulée dans nos chais de Beaune.



Notes de dégustation

Paré d'une robe or clair avec des reflets verts, ce Bourgogne Chardonnay séduit par son nez frais aux arômes de silex, avec des tonalités de fleurs blanches (aubépine, acacia) et toastées. Au palais, se dévoile un vin aromatique, fin, droit et ample.



Accords mets & vins

Sa vivacité lui permet d'être apprécié dès l'apéritif. A table, il sera parfait en compagnie de pâtes au pesto, de poissons et fruits de mer, viandes blanches, ainsi que de nombreuses variétés de fromages comme le brie, le vacherin, le saint-neactaire, le mont-d'or ou encore le beaufort.

Température de service : 11 à 13 °C.