



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE BLANC (Chardonnay)



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

« Aucune vue, aucun site, si varié, si pittoresque, si grandiose qu'il fût, n'a pu me faire oublier mon petit vallon de Bourgogne », a écrit Alexandre Dumas au sujet du paysage des Hautes-Côtes de Beaune. Ces vallons majestueux, marneux et calcaires accueillent les vignes entre 300 et 500 m d'altitude.

Dans nos chais à Beaune, l'objectif premier est de préserver les arômes du fruit. Un travail précis de vinification sur lies apporte de la complexité et une texture remarquable au vin.



Notes de dégustation

Ce vin possède une robe or pâle. Au nez, les épices, le fumé et le pain grillé s'associent aux arômes des fruits à chair jaune. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et un côté un peu fringant.



Accords mets & vins

Ce vin blanc peut se déguster dès l'apéritif. Il sera parfait avec des aiguillettes de poulet aux poireaux, brochettes de crevettes, purée de pois chiches et sublimera les poissons à la crème accompagnés d'un wok de légumes. Sans oublier les fromages de chèvre, le Saint Marcellin.

Température de service : 11 à 13 °C.