



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



CHABLIS

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

Situé près d'Auxerre dans le département de l'Yonne, le vignoble de Chablis longe une petite rivière au nom prédestiné : le Serein. Les premières traces de vignes à Chablis remontent à l'époque romaine. Dès le XIII^{ème} siècle, les moines cisterciens ont su développer sa culture. L'appellation Chablis a su maintenir son incroyable notoriété grâce à un encépagement de qualité (le Chardonnay) tout au long de son histoire.



Notes de dégustation

Ce vin présente une belle robe jaune pâle. Au nez, il exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, ponctués de notes de citron. Sa bouche, tout en finesse et minéralité, possède une belle et longue finale.



Accords mets & vins

Il saura vous séduire, que ce soit à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, d'asperges, de poissons grillés et de fromages de chèvre.

Température de service: 10 à 11°C.