



# MADAME V<sup>VE</sup> POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



## MÂCON VILLAGES 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

Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la rivière Grosne. Le vignoble de l'AOC Mâcon-Villages s'organise en une succession de chaînons bien marqués par des failles et des collines accueillant la vigne jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Afin de préserver les arômes de fruits à noyaux et les notes florales du cépage Chardonnay, nous vinifions ce vin dans des cuves en acier inoxydable dans nos chais à Beaune, ce qui nous permet de contrôler la température.



### Notes de dégustation

La robe offre une teinte or aux reflets verts, caractéristiques du cépage. Ce dernier s'exprime également à travers des arômes de fruits exotiques et d'amande fraîche. La bouche gourmande et chaleureuse se révèle sur la rondeur, avec une belle vivacité et une pointe minérale.



### Accords mets & vins

Appréciez ce vin dès l'apéritif. Parfait en accompagnement de mets locaux tel que les cuisses de grenouilles sautées ou les escargots de Bourgogne, il convient également aux poissons grillés, viandes blanches, risottos. Même les sushis et les fromages de chèvre l'ont adopté.

Température de service : 11 à 12 °C.