



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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



## MERCUREY 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

La réputation internationale du Mercurey témoigne de sa place légitime parmi les grands vins de Bourgogne. Le vignoble, situé à une altitude entre 230 et 320 mètres, bénéficie d'une exposition est/sud-est, parfois sud, qui profitent aux terrains marno-calcaires.

Une fois vendangés, les raisins sont transportés jusqu'à nos chais de Beaune, où ils sont délicatement pressés. Vinifié et élevé en fût de chêne sur lies pendant 12 mois, il exprime ainsi parfaitement son terroir.



### Notes de dégustation

Ce Mercurey offre une teinte jaune or ornée de reflets verts. Le cépage Chardonnay apporte des arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia), de noisettes et d'amandes, l'élevage en fût des notes toastées et vanillées. Une touche minérale participe à sa typicité. C'est un Mercurey savoureux, frais et souple.



### Accords mets & vins

Apprécié dès l'apéritif, ce vin sera idéal en compagnie de poissons grillés ou en sauce, de fruits de mer cuisinés, d'une blanquette de supions, de cailles rôties aux raisins frais. Il apprécie aussi la cuisine asiatique et les fromages à pâte dure.

Température de service : 11 à 13 °C.