



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



RULLY

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

Le cépage blanc chardonnay trouve parfaitement à s'exprimer sur ces climats aux sols calcaires oolithiques et de marnes. Les pentes sont abritées par une partie de la montagne de la Folie et ont une exposition Sud-Est idéale.

Nous élaborons ce vin dans nos chais de Beaune. La fermentation est réalisée pour moitié dans nos cuves à températures régulées, le reste est élevé en fût de chêne afin d'optimiser le développement aromatique.



Notes de dégustation

Ce vin se pare d'une robe dorée à reflets verts. Le nez est fin sur des arômes de «fleurs de haie» comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, et des notes de fruits comme le citron, la pêche blanche. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et très légèrement boisé.



Accords mets & vins

Avec sa très belle ampleur en bouche, ce vin est l'allié idéal d'un poisson de rivière poêlé, de crustacés chauds, de volailles en sauce crémée et de fromages à pâte cuite comme le comté. C'est un vin qui peut également se boire en apéritif.

Température de service : 12 à 14 °C.