



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



CHARDONNAY – VIN DE FRANCE BLANC



Histoire

Grâce à son esprit d'ouverture, son courage et sa ténacité, Madame Veuve Point a été récompensée du Prix d'Excellence à l'exposition universelle de Saint Louis USA en 1904 pour son Pouilly-Fuissé. 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 vinifiés et élevés dans nos chais à Beaune.



Terroir et vinification

L'Aventure Chardonnay a été soigneusement sélectionné dans la vallée de l'Aude, à l'abri des montagnes pyrénéennes. Les vignes s'épanouissent sous un climat assez proche de celui de la Bourgogne et donnent naissance à des vins intenses et très fruités.

Nous utilisons une presse pneumatique à l'arrivée des raisins afin d'en extraire le jus avec précaution. La fermentation a lieu dans une cuve en acier inoxydable pour préserver les arômes et la fraîcheur de ce vin. La touche finale est obtenue grâce à des copeaux de chêne qui lui confère toute sa rondeur et ses notes boisées.



Notes de dégustation

Ce vin présente une robe dorée aux reflets verts. Il séduit par son nez riche et aromatique, sur des notes de fruits à noyaux, de fleurs blanches (chèvrefeuille, acacia) et de pain grillé. En bouche, il est bien équilibré, avec de la fraîcheur, de l'élégance et de magnifiques notes de fruits aromatiques.



Accords mets & vins

Sa richesse et sa vivacité lui permettent d'être apprécié dès l'apéritif. Sa palette aromatique accompagne bien poissons et fruits de mer. Il se marie également avec une tarte à l'oignon et une gamme variée de fromages tels que le Brie, le Vacherin, le Saint-Nectaire ou le Mont-d'or.

Température de service : 11 à 13 °C.