



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



CHASSAGNE-MONTRACHET

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

Ce village situé au sud de la Côte de Beaune est mondialement réputé pour ses vins blancs; ce qui ne l'empêche pas de posséder d'excellents rouges. Les blancs qui sont récoltés sur une soixantaine d'hectares représentent bien moins que la production de 1er Crus blancs. Après avoir été vendangés à la main, les raisins sont minutieusement triés pour ne garder que le meilleur. Les raisins sont ensuite transformés en vin et mûrissent lentement dans les fûts de bois de notre cave de Beaune.



Notes de dégustation

Le nez est expressif et frais sur les notes d'aubépine et de fruit mûr. La bouche est minérale avec une jolie tonicité pour l'appellation. La jeunesse du vin met en avant les fleurs blanches, les agrumes et des nuances d'amandes. C'est un vin qui affiche un bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur. L'ensemble se caractérise par une jolie persistance sur le palais qui ne demandera qu'à se développer avec le temps.



Accords mets & vins

Ce grand vin blanc s'adapte aux mets les plus délicats tout aussi bien qu'à une cuisine plus riche et travaillée. Jeune, on l'imagine très bien accompagnant un filet de rougets aux épices, un poisson rôti au four, une coquille Saint-Jacques, mais aussi un feuilleté d'escargot, un pâté en croûte ou des suprêmes de volailles avec une sauce au vin blanc.

Température de service : 12 à 14°C.