



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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



## CORTON-CHARLEMAGNE

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

Grand Cru blanc de la Côte d'Or, récolté sur la commune d'Aloxe-Corton. Cette parcelle qui s'étend sur un peu plus d'un demi-hectare, est particulièrement bien située sous le bois de Corton au lieu-dit «Le Corton». Elle domine le coteau à une altitude de 380m sur une orientation Est qui explique notamment la belle minéralité de ce vin. Après avoir été vendangés à la main, les raisins sont minutieusement triés pour ne garder que le meilleur meilleurs. Les raisins sont ensuite transformés en vin et mûrissent lentement dans les fûts de bois de notre dans notre cave de Beaune.



### Notes de dégustation

La robe d'or blanc est limpide. Le nez fin et distingué révèle doucement un complexe mélange d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches et de noisette qui ne demande qu'à s'approfondir avec le temps. Le vin est pur, droit et net. La bouche est minérale, ample, vivante et racée. On remarque aussi sa longue persistance en bouche. Le bois, bien maîtrisé, apporte une discrète élégance vanillée avec une petite finale d'agrumes et qui révèle aussi quelques épices.



### Accords mets & vins

A déguster avec toute la grande et noble cuisine.

Mais il s'agit également d'un apéritif merveilleux.

Température de service : 12 à 14°C.