



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



SANTENAY

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

Exposé au sud-est, dans un microclimat très favorable, les raisins atteignent une maturité parfaite. Le sol est composé de graves, de marnes et de calcaires, qui confèrent aux raisins structure et richesse. 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

D'une grande pureté aromatique, le Santenay nous séduit par ses notes citronnées et de fleurs d'acacia. Une bouche pure, avec une touche de salinité parfaitement maîtrisée complète l'ensemble, pour une cuvée d'une grande élégance.



Accords mets & vins

Accompagne la fricassée de poulet de Bresse à la crème ou le homard grillé

Température de service : 12 à 14°C.