



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



MEURSAULT

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 vignoble de Meursault occupe la partie sud de la Côte de Beaune et s'étale en pentes douces entre 230 et 360 mètres d'altitude avec une orientation très favorable. Le vignoble trouve son excellence sur des marnes calcaires.

L'excellente qualité des raisins récoltés sur ce terroir est un véritable don de la nature. Notre mission est de préserver cette qualité. Pour se faire, nous avons pris le parti d'un élevage de courte durée en fût de chêne, pour révéler la personnalité unique de ce vin sans le dénaturer.



Notes de dégustation

Sa robe or, limpide et brillante, s'accompagne de reflets argentés. Son bouquet développe un concentré d'arômes qui exhale des notes d'amande, de noisette grillées, beurre et miel, fleurs blanches (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine) et minéral (silex). En bouche, l'ensemble se structure autour d'une matière riche et grasse, à la saveur de noisette, de pain grillé. Voici un bel équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur.



Accords mets & vins

Accord parfait avec les crustacés grillés ou en sauce : gambas, homard, langouste. Idéal avec les volailles, les viandes en sauce crémeuses, mais aussi les fromages bleus et le foie gras.

Température de service : 12 à 14 °C