

DOMAINE MAILLARD

A.O.C. Borgoña

La familia Maillard lleva elaborando vino en Borgoña desde 1766. En 1952, Daniel Maillard, padre de Pascal, decidió dedicarse exclusivamente a esta profesión y concentró sus esfuerzos en el cultivo de la finca y en la elaboración de vinos respetuosos con el terruño y los suelos. Así, la propiedad ha pasado de dos hectáreas a 19, repartidas entre los municipios de Aloxe-Corton, Pommard, Beaune, Ladoix-Serrigny, Chorey-les-Beaune, Meursault, Volnay, Savigny-lès-Beaune...



MAILLARD BORGOGNE 2022 PINOT NOIR

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

INFORMACIÓN

Crianza de 12 meses en barricas de 228 litros. Embotellado después de una ligera filtración para dar al vino todo su carácter, fragancia, sustancia y longitud en boca.

NOTAS DE CATA

Tonalidad púrpura, nariz de frutos rojos, vino flexible y agradable. El Pinot Noir de Borgoña es un vino que se bebe joven, tras uno o dos años en botella. Puede conservarse de 4 a 6 años.

MARIDAJE

Combina muy bien con embutidos y carnes blancas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com