

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 BOURGOGNE 2023 CHARDONNAY

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Las uvas se recogen a mano y los mejores racimos se seleccionan cuidadosamente en el viñedo. A diferencia del vino tinto, la fermentación alcohólica tiene lugar en barricas. El vino se filtra antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Buena acidez, hermosa fruta de flor blanca, beber joven, como aperitivo (kir), con entrantes y caracoles de Borgoña.

MARIDAJE

Mariscos, pescados en salsa, carnes blancas.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com