

# DOMAINE MAILLARD

---

## A.O.C. Borgoña

Chorey-lès-Beaune se produce en los viñedos borgoñones del este de Francia, más concretamente en la región vitícola de Côte de Beaune.



## MAILLARD CHOREY-LES-BEAUNE 2021

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Pinot Noir.

### INFORMACIÓN

Tras una vendimia manual, se seleccionan los mejores racimos. Los racimos inmaduros o dañados (botrytis) se separan y destruyen sistemáticamente. Una vez terminada la vinificación, el vino se pone a reposar en cubas durante unos días.

Envejecimiento: 25% en barricas nuevas durante 18 meses. Embotellado tras una ligera filtración para conferir al vino todo su carácter, fragancia, sustancia y longitud en boca.

### NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color rubí brillante y un potente bouquet de cuero y bayas rojas. Tiene cuerpo y está equilibrado por su finura. Debe beberse tras 2 ó 3 años en botella y puede conservarse de 8 a 12 años.

### MARIDAJE

Combina muy bien con ternera y conejo.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)