

DOMAINE MAILLARD

A.O.C. Borgoña

Los viñedos de la denominación Corton están situados entre 250 y 330 metros sobre el nivel del mar. La vasta superficie del Grand Cru y el gran número de Climats explican los matices en las características de estos vinos.

CORTON GRAND CRU BLANC 2021

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Superficie: 0,34 hectáreas

Clima: Orientada al sureste/suroeste, esta ladera ofrece una sección geológica perfecta.

Vinificación: 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.

Envejecimiento: De 12 a 18 meses en barricas nuevas.

NOTAS DE CATA

De un bonito color dorado claro, este vino presenta una nariz rica, melosa y tostada. Amplio y sutil, combinando la finura y la potencia de un grand cru y de un grand vin, este Corton se sitúa en la zona de "Les Renardes". Se disfruta mejor joven, pero puede conservarse de 5 a 10 años.

MARIDAJE

Marida de maravilla con foie gras y pescados de roca como el rodaballo.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com