

# 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 ROUGE 2021

#### FORMATOS

**0,75L**

#### VARIETADES

100% Pinot Noir.

#### INFORMACIÓN

Tras una vendimia manual, se seleccionan los mejores racimos. Los racimos inmaduros o dañados (botrytis) se separan y destruyen sistemáticamente. De este modo, sólo los mejores racimos se introducen en las cubas para la vinificación. Una vez terminada la vinificación, el vino reposa unos días en cubas. 75% en barricas nuevas durante 18 meses. Embotellado después de una ligera filtración para dar al vino todo su carácter, fragancia, sustancia y longitud en el paladar.

#### NOTAS DE CATA

Este gran Corton púrpura con tintes violáceos revela inicialmente notas tostadas y toques de pinot, antes de abrirse a notas de sotobosque y animales. Se bebe mejor a partir de los 7 años y puede conservarse hasta 20 años.

#### MARIDAJE

Combina muy bien con la caza (jabalí, por ejemplo).



ASEUNIV, S.L.

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

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