

DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS

Aloxe-Corton Premier Cru Les Lolières, Rouge, 2017

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Des étés chauds et des automnes secs, facteurs d'une bonne maturation des grains. Ils favorisent l'enrichissement en sucres et en matières colorantes des raisins.

TERROIR

L'assise des sols est constituée de calcaires marneux et de marnes de l'époque du jurassique moyen et supérieur. Il s'agit de sols bruns mêlés de cailloux et de graviers de calcaires durs.

Autres informations : Les Lolières -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Notre vinification reste traditionnelle, la fermentation alcoolique se fait à température contrôlée et la vinification d'une durée de 12 à 20 jours - selon les crus - permet d'obtenir des vins avec une belle matière et un joli fruit.

ELEVAGE

L'élevage s'effectue en fûts de chêne, dont environ 25 à 80 % de fûts neufs, selon les années et les appellations. Après un élevage de 12 à 15 mois, les vins sont mis en bouteille. -De manière générale sans filtration, de façon à garder tout le corps et le fruit pour un excellent vieillissement-.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION


Habillé de rouge grenat, ce vin montre un nez dominé par la griotte, la framboise et le sous-bois. Constitué d'une belle matière riche et soyeuse, la bouche présente un équilibre parfait pour la garde, issu de très vieilles vignes. A consommer après 7 ans, garde de 15 à 20 ans pour les grandes années.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

NOTRE ENTREPRISE

Le Domaine Maillard, créé en 1766, s'étend sur 19 hectares et produit des vins célèbres de la Côte de Beaune dont le Chorey-les-Beaune où il est situé ainsi que des Villages, 1ers Crus et Grands Crus sur Savigny-lès-Beaune, Ladoix, Aloxe-Corton, Pommard, Meursault et Volnay. Pascal Maillard, 10ème génération et actuel gérant, assure la continuité du Domaine dans le respect des traditions de la culture de la vigne et du vin avec des vendanges manuelles et un élevage en fûts de 12 mois en moyenne, pour les blancs comme pour les rouges. Ce travail du quotidien fait de ce Domaine familial une valeur sûre de la Bourgogne.

Surface totale du domaine : 19,00ha

DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS
2 Rue Joseph Bard, 21200 CHOREY-LES-BEAUNE
Tel. 03 80 22 10 67 - contact@domainemaillard.com
domainemaillard.com/ 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS

Aloxe-Corton Premier Cru
Les Lolières, Rouge, 2017

N° de FDA : 15260835416 - **Principaux marchés** : France,USA,Japon,Royaume-Uni,Chine,Hong Kong,Suisse,Suède,Allemagne,Belgique

DOMAINE MAILLARD PÈRE ET FILS
2 Rue Joseph Bard, 21200 CHOREY-LES-BEAUNE
Tel. 03 80 22 10 67 - contact@domainemaillard.com
domainemaillard.com/ 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.