

## Aloxe-Corton – Dom. Maillard



498 14



Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	AOC Aloxe-Corton
Type:	Rood
Jaargang:	2014
Inhoud:	75 cl
Alcoholgehalte:	13 %vol.
Verpakking:	Doos van 6 flessen

Wijngaard:	Oppervlakte van 0,71 ha. De bodem bestaat uit kalksteen, mergel en kiezel. Manuele oogst. Lagering op eikenhouten vaten (50% nieuw) gedurende 18 maanden.
Druivensoorten:	100% Pinot Noir (40 jaar)
Proefnotities:	Mooie paarse kleur. Complexe en fijne aroma's van kers en zoete specerijen. Volle, aangename dronk met een krachtige onderbouw.
Schenkttemperatuur:	18 – 20°C
Serveren met:	Combineert heel goed met duif of konijn in rode saus.
Bewaarpotentieel:	15 tot 20 jaar

29-7-2016