Domaine Maldant-Pauvelot

Aloxe-Corton - blanc



Un domaine familial au coeur de la Bourgogne, de Corton à Santenay, créé en 1893. Si, depuis 6 générations, la tradition familiale préside au développement du Domaine, c'est bien sous la houlette d'une équipe engagée et mobilisée que l'histoire continue de se construire. Citation de Caton(dit l'ancien) :
« Si l'on me demande quel est le bien le plus précieux de la terre, je répondrais que c'est la vigne… et les mains qui lui donnent la vie ! »

TERROIR : AOC Aloxe-Corton 12% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% chardonnay.

VINIFICATION : Elevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisés et 35% de fûts neufs environ.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne volailles sauvages, joues de bœuf, viandes rouges, fromages affinés et cuisine épicée.

GARDE : 5 à 15 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe fine et profonde aux reflets pourpres, limpides et brillants. Nez de musc et d'épices, les fruits sont plus discrets et le boisé bien fondu. Bouche puissante aux tanins robustes en harmonie avec le bois.