



# Domaine MAILLARD

Le Domaine Maillard fût créé en 1952 par Daniel, Maillard dont la famille est viticultrice en Bourgogne depuis 1766.

Le Domaine Maillard s'étend aujourd'hui sur 19 hectares et produit différents vins comme Corton, Aloxe Corton, Pommard, Beaune, Ladoix, Chorey les Beaune, Meursault, Volnay ...

Les deux fils de Daniel, Alain et Pascal assurent la continuité du domaine, dans le respect des traditions:

La 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.

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.



## Les Vins Blancs

Bourgogne Aligoté  
Bourgogne Chardonay  
Chorey les Beaune blanc  
Meursault

## Les Vins Rouges

Aloxe Corton  
Aloxe Corton 1er cru  
Beaune  
Beaune 1er cru  
Bourgogne Pinot noir

Chorey les Beaune rouge  
Corton  
Corton Renardes  
Ladoix  
Pommard  
Savigny les Beaune  
Volnay