



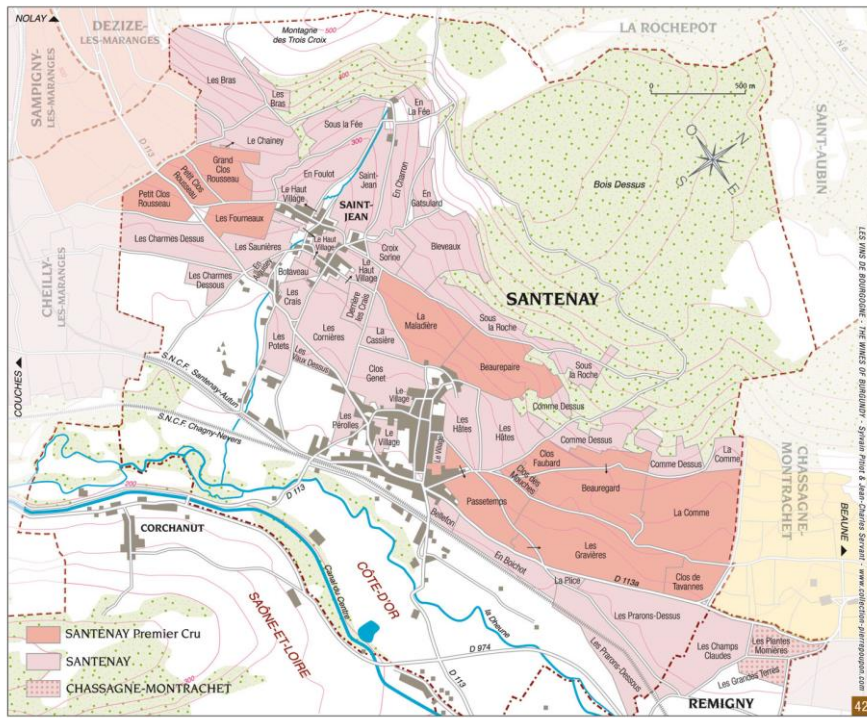
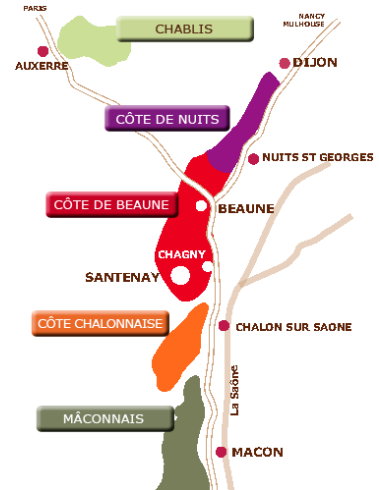
Maison Prosper Maufoux- Bourgogne



Maison Prosper Maufoux is een traditionele negociant; Het bedrijf is opgericht in 1860 en situeert zich in Santenay, de meest zuidelijke appellatie van de Bourgogne

Prosper Maufoux is een telg van een zeer prominente familie, welke zelfs een burgemeester van Beaune in zijn rangen had.

Als een negociant afvuller, gebruikt Prosper Maufoux zijn eigen druiven. En ontleent ook druiven en sap van onafhankelijke wijnbouwers, de wijnen worden gelagerd en verouderd in eiken vaten in hun kelders in Santenay. De botteling gebeurt in hun eigen kelders. De wijnen worden wereldwijd verkocht.







Chardonnay Elegance Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne - Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne - Verschillende soorten ondergrond. Meestal kalkgronden en klei en ijzersteen

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur, de wijn wordt sur lies en eiken vaten van minstens drie jaar gerijpt, gedurende 6 maanden.

Kleur:

Goudgeel met gouden reflecties

Boeket:

Licht getoaste geur, intens, fruitig, geuren van perzik, witte bloesem, mirabellen, citrusfruit, boter.

Smaak:

Frise wijn met toetsen van kleine gele bessen en fruitige lichtromige finale. Licht gefumeerde structuur. Aangenaam citrusfruit in de finale.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

gevogelte met champignons - kalfsmedaillon varkensgebraad zoetzure saus - kikkerbillen - escargots bourgignon - lamskoteletten



Saint Veran Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne - Saint Veran - Maconnais -
Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne - Saint Veran - Mâconnais -
Ondergrond van kalk en klei en graniet.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde
temperatuur, de wijn wordt op eiken vaten
gedurende 9 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljante reflecties

Boeket:

Aangename fruitig toetsen, perzik, gele kers,
mirabellen, gele appel, honing in de finale

Smaak:

Fruitige wijn met toetsen van steenfruit,
appel en licht exotische toetsen. In de
afdronk komt de honing met een zoetje mooi
tot zijn recht.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Gevogelte met room - gedroogd vlees -
kikkerbilen - wijngaardslakken - Oriëntaalse
keuken - pasta met vis - couscous - gegrilde
groenten.



Rully Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne –Rully - Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne – Rully – Cotes de Chalonnais
Ondergrond van kalk en klei en graniet.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde
temperatuur, de wijn wordt op eiken vaten
gedurende 8 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljante reflecties

Boeket:

Aangename fruitig toetsen, ananas, perzik,
gele appel. Wat honing in de finale

Smaak:

Fruitige wijn met toetsen van steenfruit,
appel en licht exotische toetsen. In de
afdronk komt de honing met een zoetje mooi
tot zijn recht.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

gevogelte met champignons en room -
riviervis - pasta met zalm en dille -kikkerbillen
wijngaardslakken - gevulde eieren -
kippenlever -pasteien



Macon Villages Blanc “Domaine de Ruere” Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne – Chassagne - Montrachet -
Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne – Macon – Ondergrond is van
granietsteen en kalk en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde
temperatuur, de wijn wordt sur lies en eiken
vaten gedurende 16 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljante reflecties

Boeket:

Aangename fruitige toetsen van perzik,
mirabellen, ananas, citrusfruit, verse boter en
gebrande toast.

Smaak:

Rijkelijk en Volle wijn met toetsen van
exotisch fruit, kleine gele bessen en verse
boter. Licht gefumeerd.

Aangenaam floraal in de finale.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

gevogelte - geitenkaas - kikkerbilen
carpaccio van vis - coquilles st-Jacques -
antipasta - wijngaardslakken



Santenay Blanc Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne – Santenay – Cotes de Beaune -
Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne – Santenay – Cotes de Beaune -
Ondergrond van kalk, mergel en kleine kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde
temperatuur, de wijn wordt op eiken vaten
gedurende 12 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljanten reflecties

Boeket:

Aangename romige toetsen, perzik, gele
kers, mirabellen, gele appel, honing in de
finale. Wat brioche om af te ronden.

Smaak:

Romige wijn met toetsen van steenfruit,
appel. In de afdrank komt de honing met een
zoetje mooi tot zijn recht.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Bresse kip met champignons - riviervis met
roomsausen - zeevruchten - krabflan -
langoustines



Saint Aubin 1° Cru Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne-Saint Aubin-Cotes d'or- Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne - Saint Aubin - Cotes d'Or.

Gelegen tussen Meursault en Puligny

Ondergrond van kalk en mergel en kleine kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur, de wijn wordt op eiken vaten gedurende 12 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljanten reflecties

Boeket:

Aangename fruitig toetsen, exotisch fruit, ananas, perzik, sterfruit en mirabellen. Lichte vanille in de finale

Smaak:

Subtiële hints van exotisch fruit, mooi afgerond door de vanille en een lichte kruidigheid. Aangename zuren.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

asperges - schelvis - gerookte eend - gerookte vis - langoustines - quiche - garnalen - gegrild gevogelte



Meursault Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne – Meursault - Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne – Meursault gelegen in het hart van de Cotes d’Or. Ondergrond van kalk en Mergel, kleine kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur, de wijn wordt op eiken vaten gedurende 16 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljanten reflecties

Boeket:

Aangename romige toetsen, intens, fruitig, geuren van perzik, witte bloesem zoals meidoorn, kamperfoelie, verse boter en brioche.

Smaak:

Volle romige wijn met toetsen van steenfruit, witte bloesem. Mooie krachtige aanzet en een romige finale. In de afdronk komt de brioche tot uiting.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Poulet de Bresse - morilles - oesters - schaaldieren - schelpdieren – kalfszwezeriken – langoustines



Puligny - Montrachet Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne – Puligny - Montrachet - Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne – gelegen tussen Meursault en Santenay. Ondergrond van kalk en Mergel, kleine kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde temperatuur, de wijn wordt sur lies en eiken vaten gedurende 16 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljanten reflecties

Boeket:

Aangename romige toetsen, intens, fruitig, geuren van perzik, witte bloesem, mirabellen, citrusfruit, boter en gebrande toast.

Smaak:

Volle kruidige wijn met toetsen van kleine gele bessen en romige finale.

Licht gefumeerde structuur.

Aangenaam klein geel fruit in de finale.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

kalfszwezeriken - kalfsvlees met roomsaus - langoustines - kreeft - vis met roomsaus - mosselen - wijngaardslakken - kip met roomsaus - vederwild



Puligny - Montrachet Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne – Chassagne - Montrachet -
Frankrijk

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Bourgogne – Cotes d’Or - gelegen tussen
Meursault en Santenay. Ondergrond van kalk
en Mergel, kleine kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Vinificatie in inox vaten, met gecontroleerde
temperatuur, de wijn wordt sur lies en eiken
vaten gedurende 16 maanden gerijpt.

Kleur:

Goudgeel met briljanten reflecties

Boeket:

Aangename fruitige toetsen van perzik,
mirabellen, citrusfruit ondersteund met witte
bloesem zoals meidoorn en kamperfoelie
verse boter en gebrande toast.

Smaak:

Volle kruidige wijn met toetsen van kleine
gele bessen en verse boter. Licht gefumeerd.
Aangenaam floraal in de finale.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Bresse kip met boschampignons - vederwild -
paling in t groen - kalkoen gevuld - forel met
kruidensaus - wijngaardslakken - tarbot -
kalfsvlees met kreeftensaus



Bourgogne Pinot Noir – Référence – Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Bourgogne – Frankrijk

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Bourgogne - Verschillende soorten ondergrond. Meestal kalkgronden en klei en ijzersteen.

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden met de hand geplukt
De druiven ondergaan schilcontact in inox cuves onder gecontroleerde temperatuur gedurende 15 tot 20 dagen op 25 °c om extra smaak en kleurextracten te verkrijgen.
Nadien in inox cuves met remontage op regelmatig tijdstippen. Vatrijping op eiken vaten van 228 liter gedurende 12 maanden.

Kleur:

Kersenrood met paarse schakeringen

Boeket:

Intense neus van klein rood fruit, zachte kruidigheid, romige finale. Wat lichte ledertoetsen.

Smaak:

In de mond een volle elegante wijn met complexe smaak, nadruk op klein rood fruit. romige finale. mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

boeuf bourgignon - coq au vin -
wijngaardslakken - salade met geitenkaas -
klein wild - vederwild - rundsvlees met
wijnsaus



Macon “Domaine de Ruere” Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Macon - Bourgogne - Frankrijk

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Bourgogne - Macon - Ondergrond is van granietsteen en kalk en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

**Druiven worden met de hand geplukt
De druiven ondergaan schilcontact in inox cuves onder gecontroleerde temperatuur gedurende 15 tot 20 dagen op 25 °c om extra smaak en kleurextracten te verkrijgen.
Nadien in inox cuves met remontage op regelmatige tijdstippen. Vatrijping op tweedejaars vaten gedurende enkele maanden.**

Kleur:

Kersenrood met paarse schakeringen

Boeket:

Zeer aromatische neus, geuren van klein rood fruit, kersen, lichte pepertoetsen.

Smaak:

In de mond een fruitige bourgogne, wat zwarte peperkorrels, elegant met de nadruk op klein rood fruit. Fijne aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

salami - prosciutto - gerookte ham - gegrilde groenten - gevogelte - oosterse gerechten - rood vlees met champignons



**Nuits Saint Georges
Prosper Maufoux
Bourgogne**

Streek:

Nuits-Saint- Georges - Bourgogne – Frankrijk

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Bourgogne - Cotes de Nuits.

Ondergrond bestaat uit kalksteen en mergel.

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden met de hand geplukt

De druiven ondergaan schilcontact in inox

cuves onder gecontroleerde temperatuur

gedurende 15 tot 20 dagen op 25 °c om extra

smaak en kleurextracten te verkrijgen.

Nadien in inox cuves met remontage op

regelmatige tijdstippen. Vatrijping op eiken

vaten van 228 liter gedurende 12 maanden.

Kleur:

Kersenrood met paarse schakeringen

Boeket:

Discrete neus van klein rood fruit, kersen en

kirsch. Ook een mooie ondersteuning door

wat bladlover en champignons. Zachte

kruidigheid.

Smaak:

In de mond een aangename fruitige wijn met

complexe smaak van licht gebrand rood fruit

en bladlover. Fijn verweven tannine.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

boeuf bourgignon - poulet de Bresse met

boschampignons - gevulde kalkoen -

wijngaardslakken - kaassoufflé - parelhoen



Santenay
1° Cru – “Les Gravières”
Prosper Maufoux
Bourgogne

Streek:

Santenay- Côtes de Beaune - Bourgogne - Frankrijk

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Bourgogne – Santenay. De wijngaarden van Santenay 1er Cru vormen met Chassagne-Montrachet de zuidergrens van Côtes de Beaune. Kalkhoudende klei met kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden met de hand geplukt

De druiven ondergaan schilcontact in inox cuves onder gecontroleerde temperatuur gedurende 15 tot 20 dagen op 25 °c om extra smaak te verkrijgen. Nadien in inox cuves met remontage op regelmatige tijdstippen.

Vatrijping 225 l vaten gedurende 16 maanden.

Kleur:

Kersenrood met paarse schakeringen

Boeket:

Zeer vineuze wijn. Geuren kersen, viooltjes, champignons en tabak. Mooi verweven pepertoetsen.

Smaak:

Kruidiger vineuze bourgogne, nadruk op de kersen, tabak en aardse toetsen. Een klasse apart. Fijn verweven tannine.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

stoofpotjes - coq au vin - champignons - kikkerbiljetjes - boeuf bourgignon - gevogelte met roomsausen



Volnay
1° Cru – “Tailles Pieds”
Prosper Maufoux
Bourgogne

Streek:

Volnay- Côtes de Beaune - Bourgogne –
Frankrijk

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Bourgogne – Volnay. Gelegen tussen Beaune
en Meursault. Ondergrond van bruine
kalksteen en kiezel

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden met de hand geplukt
De druiven ondergaan schilcontact in inox
cuves onder gecontroleerde temperatuur
gedurende 15 tot 20 dagen op 25° c om extra
smaak en kleurextracten te verkrijgen.
Nadien in inox cuves met remontage op
regelmatige tijdstippen. Vatrijpin 225 l vaten
gedurende 12 maanden.

Kleur:

Kersenrood met parse schakeringen

Boeket:

Frisse, fruitige wijn.
Geuren van klein rood fruit, kersen, viooltjes
en vanille.

Smaak:

In de mond een fijne bourgogne, nadruk op
de kersen en klein fruit. Mooie aardse
toetsen.

Ideale temperatuur:

14/18° C

Passend bij:

coq au vin - kip met champignons (morilles)
- kalfsvlees - boeuf bourgignon - kalkoen -
wijngaardslakken - wildpaté



ES



Bourgogne Corton Grand Cru Prosper Maufoux Bourgogne

Streek:

Côtes de Beaune - Bourgogne - Frankrijk

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Bourgogne - Cotes de Beaune - Corton.
Bodem van klei en kalksteen, zand en slib,
gelegen in het uiterste noorden van de Côtes
de Beaune. Dit is de enige grand Cru in de
Côtes de Beaune

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden met de hand geplukt
De druiven ondergaan schilcontact in inox
cuves onder gecontroleerde temperatuur
gedurende 15 tot 20 dagen op 25 °c om extra
smaak en kleurextracten te verkrijgen.
Nadien in inox cuves met remontage op
regelmatige tijdstippen. Vatrijping op eiken
vaten van 228 liter gedurende 18 maanden.

Kleur:

Kersenrood met paarse schakeringen

Boeket:

Intense neus van klein rood fruit, kersen, licht
gerookte toetsen, vanille, romige finale.

Smaak:

In de mond een volle krachtige bourgogne,
heel vlezig, elegant maar met complexe
smaak, nadruk op klein rood fruit. Fijnen
animalige finale. Mooi aanwezige tannine.

Ideale temperatuur:

14/18 °C

Passend bij:

vederwild - patrijs - fazant - kwartel gevuld -
tournedos Rossini - kaassouffle - zachte rijpe
kazen