



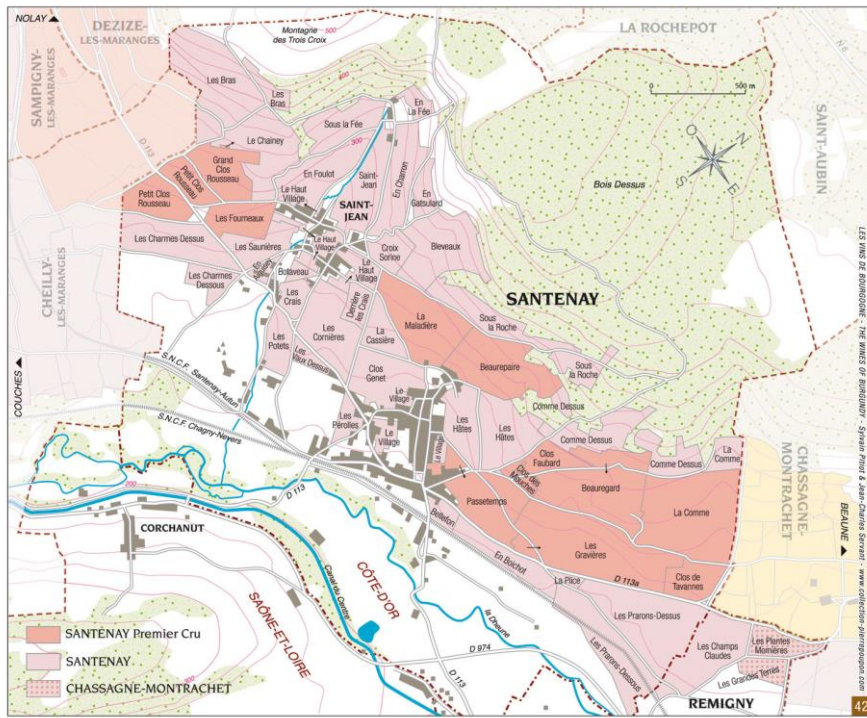
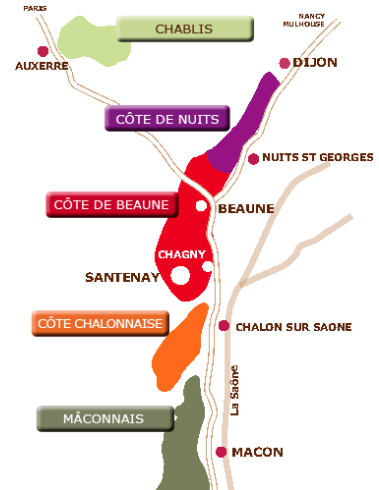
## Maison Prosper Maufoux- Bourgogne



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  
kiesel.

**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 regelmatige 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



ER

**Bu-V**  
**Wijnen**

*Wijnen, Champagne & Spirits*

BEVERLAAK 16 b21 - 3118 WERCHTER  
016 770 840 - WWW.BU-V.BE

## **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