



Domaine Michel Juillot

MERCUREY
BLANC

VIGNOBLE

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

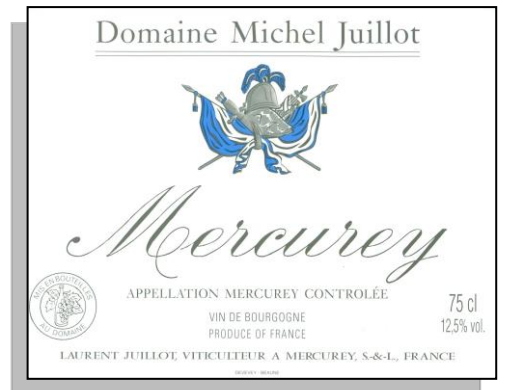
Dates de plantation : 1965, 1986, 1990

Terroir : argilo-calcaire dur, calcaire clair en surface,
marne clair et limon

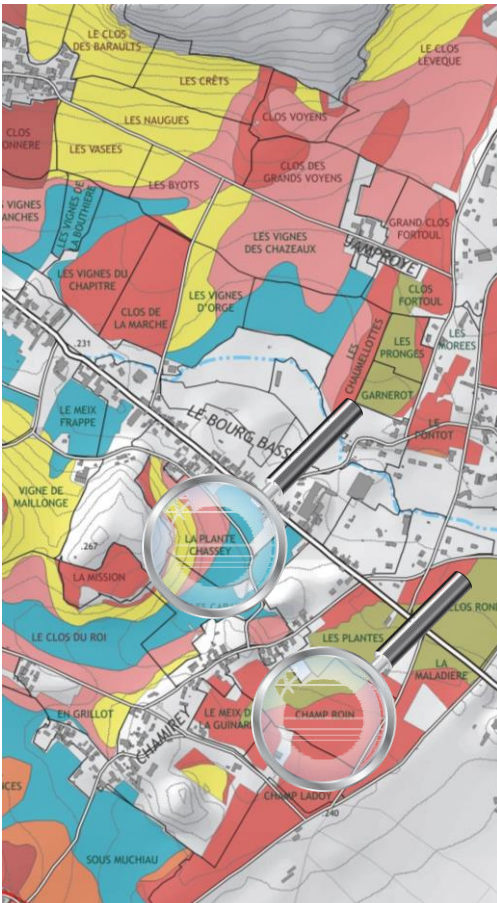
Exposition : Est Sud-Est

Altitude : 259 mètres

Production annuelle : 10 440 bouteilles



**TERROIRS DE
MERCUREY**



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri
Raisins entiers dans le pressoir - Débourageage 12 heures
Fermentation 50% en fût de chêne et 50% en foudre de chêne
Contrôle des températures - Levures naturelles.

ÉLEVAGE

10 mois en fût et foudre de chêne - 10% de fûts neufs
Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en
bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows : « Une note légère de bois déclenche les arômes
mûrs et exotiques de melon, de pêche blanche et de poire. Il y a
une très belle concentration des saveurs, délicieuses et équilibrées,
qui laissent ensuite place à une finale chaleureuse. Ce vin peut tout
à fait se boire jeune. »

ACCORD METS ET VINS

Feuilleté d'écrevisses aux asperges de Provence
Température de service : 11° - 13°C - **Potential de garde :** 4 - 5 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Concours Agricole de Paris 2011 : Médaille d'or (Millésime 2009)
Wine & Business Club 2015: 15.5/20 (Millésime 2011)

Allen Meadows:

87/2013+ (Millésime 2011)

87/2016+ (Millésime 2012)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

Site Internet : www.domaine-michel-juillot.fr - Email : infos@domaine-michel-juillot.fr