



Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU CLOS TONNERRE

VIGNOBLE

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Dates de plantation : 1958

Terroir : calcaire dur à chailles

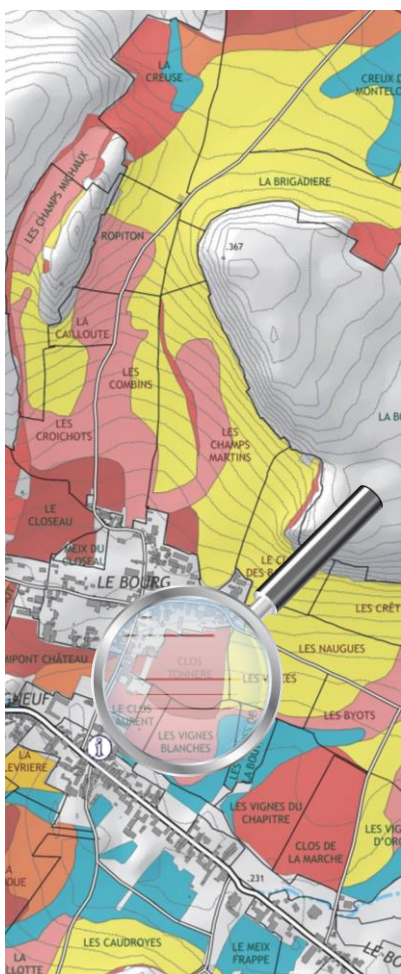
Exposition : Plein Sud

Altitude : 245 mètres

Production annuelle : 16 380 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaision 20 jours

Contrôle des températures - Levures naturelles

Peu interventionniste car avec une telle concentration, la structure vient naturellement et permet toute l'expression du terroir.

Pressoir vertical.

ELEVAGE

16 mois en fût de chêne – 15% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «Les arômes mûrs de prune, de terre, de poivre, d'épices et de fruits noirs libèrent une note de menthol. Les saveurs sont riches et élégantes et enveloppent la bouche pour laisser place à une finale persistante où le caractère poivrée du nez réapparaît. Ce vin peut tout à fait se boire jeune.»

ACCORD METS ET VINS

La Côte d'Agneau à la purée d'olives, purée légère aux flageolets

Température de service idéale : 16°C - Potentiel de garde : 7 - 9 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 89/2017+ (Millésime 2011)

89/2018+ (Millésime 2012)

Les Meilleurs Vins de France 2014 : 14/20 « Le Clos Tonnerre est plus fin que concentré, mais sa trame exprime une grande finesse. »
(Millésime 2011)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

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