



Domaine Michel Juillot

BOURGOGNE **CHARDONNAY**

VIGNOBLE

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Dates de plantation : 1976, 1990, 1991

Terroir : argilo-calcaire, sablonneux et marnes avec du silex

Exposition : Sud-Ouest

Altitude : 212 mètres

Production annuelle : 11 000 bouteilles

Domaine Michel Juillot

BOURGOGNE

Appellation Bourgogne Contrôlée

Chardonnay

VIN DE BOURGOGNE

Laurent Juillot

Viticulteur à Mercurey, S.-&-L., France

Produit de France

75 cl
12,5% vol.



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Raisins entiers dans le pressoir - Débourage 12 heures

Fermentation 50% en fût de chêne et 50% en foudre de chêne

Contrôle des températures - Levures naturelles.

ÉLEVAGE

9 mois en fût et foudre de chêne - 5% de fûts neufs Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows « Note boisée sur un nez très floral qui révèle un arôme de muscat. Les saveurs riches et amples confèrent une belle persistance sur la fin légèrement sèche. Même jeune, ce vin devrait être très apprécié. »

ACCORD METS ET VINS

Raviole de grenouilles, poêlée de trompettes en sauce cueillette
Température de service : 11° - 13°C - Potentiel de garde : 3 - 5 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Cave de prestige du BIVB : 2013 (Millésime 2011)

Tastevinage : 2012 (Millésime 2011)
2013 (Millésime 2012)

Allen Meadows :

86/2013+ (Millésime 2011)

85/2014+ (Millésime 2012)

86/2015+ (Millésime 2013)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

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