



Domaine Michel Juillot

BOURGOGNE

PINOT NOIR

VIGNOBLE

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Dates de plantation : 1974, 1989

Terroir : argilo-calcaire, marnes

Exposition : Sud-Ouest

Altitude : 254 mètres

Production annuelle : 24 000 bouteilles



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisons sur une table de tri
Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaison 12 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

Un an en foudre de chêne - Fermentation malolactique totale.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «Robe rubis. Un nez mûr et expressif de petits fruits rouges et de prune aux saveurs riches, rondes et délicieuses portées par les tanins. La finale est équilibrée. C'est un vin fidèle à son appellation et qui mérite d'avoir toute notre attention»

ACCORD METS ET VINS

Blanquette de Veau du Limousin à l'Ancienne
Température de service idéale : 16°C - **Potentiel de garde :** 3 - 5 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 85/2012+ (Millésime 2009)
87/2015+ (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