



# Domaine Michel Juillot

**BOURGOGNE**

**PINOT NOIR**

**VIGNOBLE**

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Pinot Noir

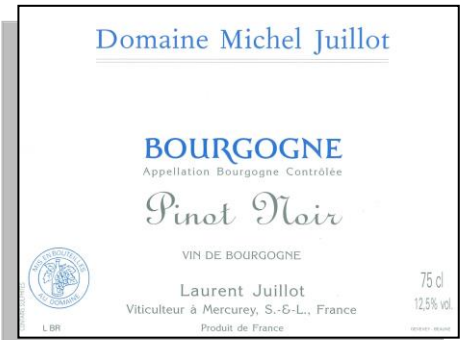
**Dates de plantation :** 1974, 1989

**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](http://www.domaine-michel-juillot.fr) - Email : [infos@domaine-michel-juillot.fr](mailto:infos@domaine-michel-juillot.fr)