

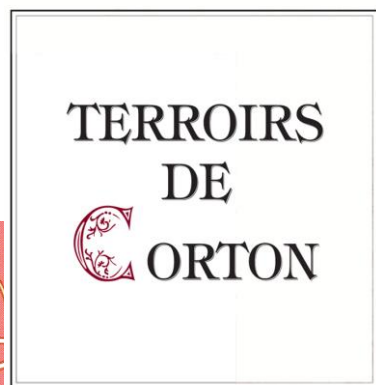


Domaine Michel Juillot

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

VIGNOBLE

Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay
Date de plantation : 1965
Terroir : calcaire et argile «argoviennes»
Exposition : Sud-Ouest
Altitude : 280 mètres
Production annuelle : 2 160 bouteilles



VINIFICATION

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

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne - 50% de fûts neufs.
Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en bouteille

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows: «Un nez généreusement boisé fait ressortir les arômes de vanille, d'épices, d'amande et d'abricot. Les saveurs sont riches, soyeuses et restent assez puissantes sur la finale plutôt minérale et citronnée. C'est un vin qui peut se boire assez tôt mais qui vieillira aussi très bien en cave. »

ACCORD METS ET VINS

-Cassolette de homard aux morilles fraîches
-Chapon à la crème et aux morilles
Température de service : 11° - 13°C - **Potentiel de garde :** 12 - 15 ans

RECOMPENCES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 91/2017+ (Millésime 2011)
92/2019+ (Millésime 2012)

Le Point 5 Septembre 2013 : 15/20 - «Fruits blancs, épices, bouche tendue, assez fine, presque tannique en finale.» (Millésime 2011)
Les meilleurs vins de France 2014 : 16/20 - «Le Corton Charlemagne est bien géré : posé à l'ouverture, il gagne à être passé en carafe. Ce vin doit être oublié dans le coin d'une cave.» (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