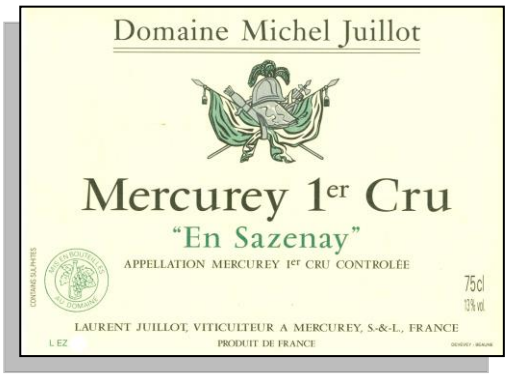
Domaine Michel Juillot

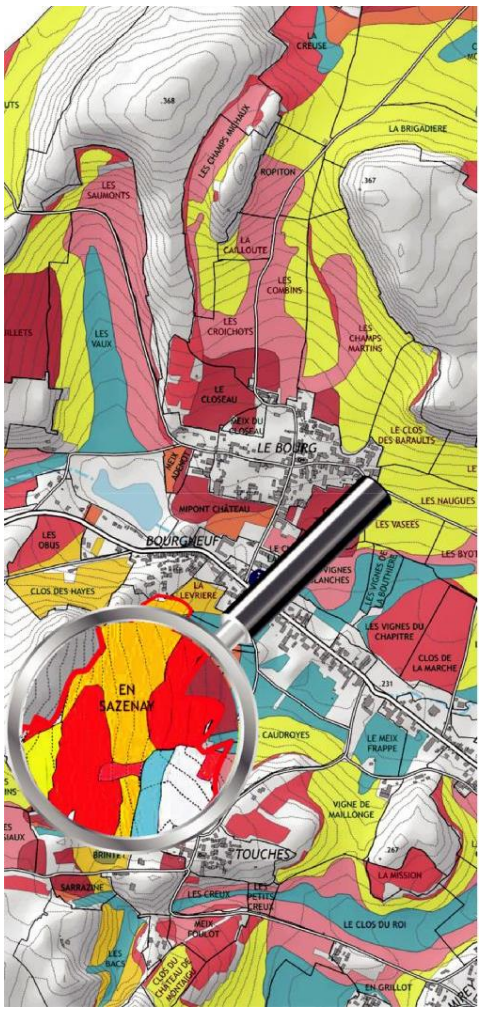
MERCUREY PREMIER CRU EN SAZENAY

VIGNOBLE

Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay
Dates de plantation : 1985, 2000
Terroir : argilo-calcaire « oolithiques » en plaques, calcaire gris et beige à chailles en surface
Exposition : Sud-Est
Altitude : 264 mètres
Production annuelle : 2 820 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

14 mois en fût de chêne - 20% de fûts neufs
Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows « Un nez généreux mais non dominant de bois qui entoure les arômes de poire et de chèvrefeuille. La bouche est moelleuse, dense et se termine sur une finale nette et sèche aux saveurs d'agrumes. Ce vin peut très bien se boire jeune. »

ACCORD METS ET VINS

Le Pâté chaud de Sandre, Crème de cerfeuil
Température de service : 11° - 13°C - Potentiel de garde : 5 - 7 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Concours des vins de la Côte Chalonnaise 2013 : Médaille d'or (Millésime 2011) / 2014 : Médaille d'argent (Millésime 2012)
Allen Meadows : 89/2014+ (Millésime 2011)
89/2016+ (Millésime 2012)
Guide Hachette des vins 2014 : Coup de cœur. « Paré d'une robe or clair, il est étincelant et lumineux. Au nez, les fleurs blanches et l'anis se mêlent aux notes fraîches du citron. La bouche se révèle ronde et gourmande, soutenue par une vivacité et un boisé ajusté. » (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