



Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU
CLOS DES BARRAULTS

VIGNOBLE

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

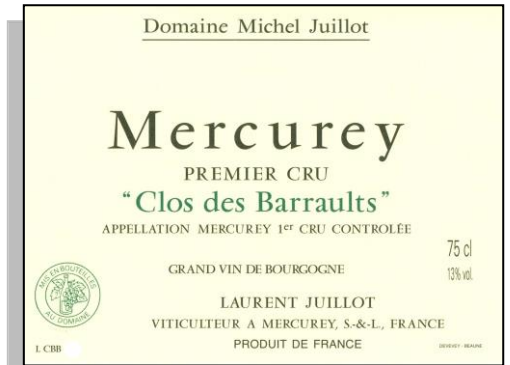
Dates de plantation : 1989, 1995

Terroir : argilo-calcaire, marnes claires, graviers et cailloux clairs en surface

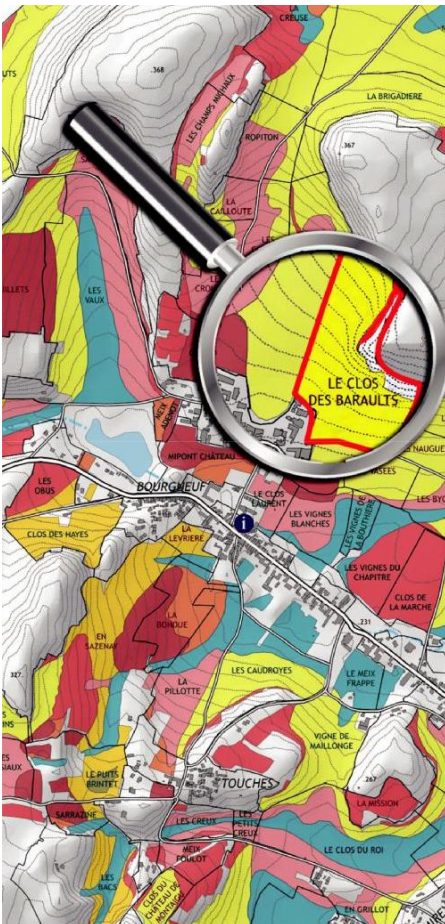
Exposition : Sud Sud-Ouest

Altitude : 295 mètres

Production annuelle : 4 560 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

12 mois en fût et foudre de chêne - 25% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «Les arômes d'abricot sec, de mangue, de pêche et de chèvrefeuille sont tintés d'une discrète touche de bois. Les saveurs séduisantes et délicieuses se prolongent sur la finale longue et équilibrée. Ce vin peut être apprécié jeune bien qu'après 2 ou 3 ans en cave il devrait également développer une agréable complexité. »

ACCORD METS ET VINS

Saumon de Norvège mariné à l'aneth

Température de service : 10° - 11°C - **Potential de garde :** 7 - 9 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows: 89/2014+ (Millésime 2011)

91/2017+ (Millésime 2012)

Tastevinage 2013 (Millésime 2011)

Les Meilleurs Vins de France 2015 : 15/20 « Le Clos des Barraults se révèle riche avec de l'amplitude. » (Millésime 2011)

Le Point 4 Septembre 2014 : 17,5/20 « Nez noisette, poire, bouche tendue, fraîche, longue, élégante, savoureuse ; beau travail sur l'élevage. » (Millésime 2012)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

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