



Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU CLOS DES BARRAULTS

VIGNOLE

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

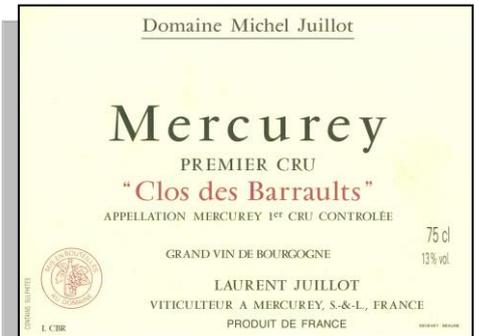
Dates de plantation : 1972, 1980, 1995

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

Exposition : Sud – Sud-Ouest

Altitude : 277 mètres

Production annuelle : 11 000 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaion 20 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

18 mois en fût de chêne – 30% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «On peut remarquer une touche de boisé sur le nez mûr de cassis, de poivre et de terre. Les saveurs sont agréables et dynamiques et il y a une minéralité évidente. La finale est superbe ; équilibrée, concentrée, détaillée et incroyablement persistante. De par son excellente qualité, c'est un vin à ne pas loucher.»

ACCORD METS ET VINS

Aiguillettes de colvert rôties. Cuisses en Salmis aux aïelles sauvages

Température de service idéale : 16°C - Potentiel de garde : 8 - 10 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 90/2018+ (Millésime 2011)

91/2022+ (Millésime 2012)

Les Meilleurs Vins de France 2014 : 15/20 (Millésime 2011)

Concours agricole de Paris 2013 : Médaille de bronze (Millésime 2011)

Revue des vins de France Juin 2013: Une réussite ! (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