



Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU LES CHAMPS MARTINS

VIGNOBLE

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

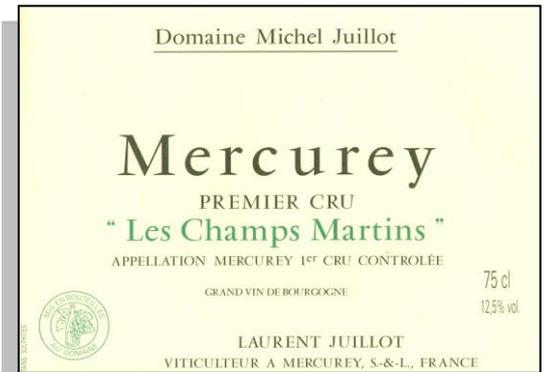
Dates de plantation : 1973, 1990

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

Exposition : Sud Sud-Ouest

Altitude : 309 mètres

Production annuelle : 4 440 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 - 30% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «Le nez est composé d'arômes de citron, de poire, d'épices et de notes florales. Les saveurs plutôt minérales font ressortir des notes de bois sur la finale incroyablement persistante. Quelques années en cave lui permettront de développer tout son potentiel. »

ACCORD METS ET VINS

Le Tian de Saint Jacques Beurre Monté

Température de service : 11° - 13°C - **Potential de garde :** 6 - 8 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Revue des vins de France Avril 2013 : 15.5/20 «Un bel exemple du côté « lèche cailloux » du Mercurey ! Un aromatique de silex frotté qui présente un jus franc à la sapidité digeste avec des notes de poire verte. Ce vin offre une belle longueur équilibrée. » (Millésime 2010)

Allen Meadows:

90/2015+ (Millésime 2010)

90/2015+ (Millésime 2011)

90/2017+ (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