



Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU LES CHAMPS MARTINS

VIGNOBLE

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

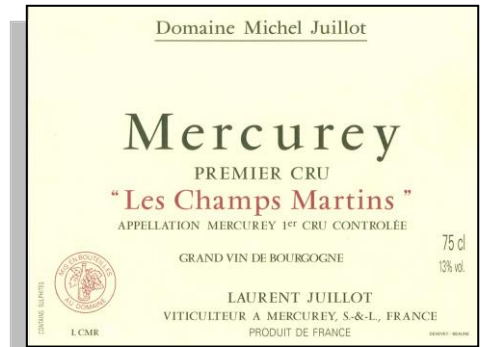
Dates de plantation : 1973

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

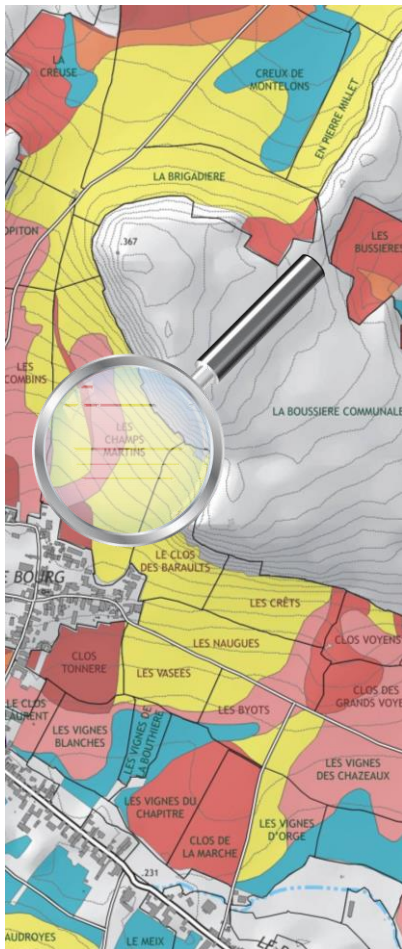
Exposition : Sud-Ouest

Altitude : 275 mètres

Production annuelle : 5 320 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaion 18 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 : «Le nez boisé, de menthol, de terre ferreuse, de fruits noirs et marqué des arômes sauvages typique des Mercurey donne des saveurs riches et mûres. La finale puissante et rustique affiche une belle longueur qui ne peut que s'améliorer avec le temps. Ce vin plaira à tous après quelques années en cave.»

ACCORD METS ET VINS

Les Rognons de Veau à la Dijonnaise

Température de service idéale : 16°C - Potentiel de garde : 7 - 9 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 89/2017+ (Millésime 2011)

90/2020+ (Millésime 2012)

Les Meilleurs Vins de France 2014 : 15,5/20 (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