



Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU

LES COMBINS

VIGNOBLE

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

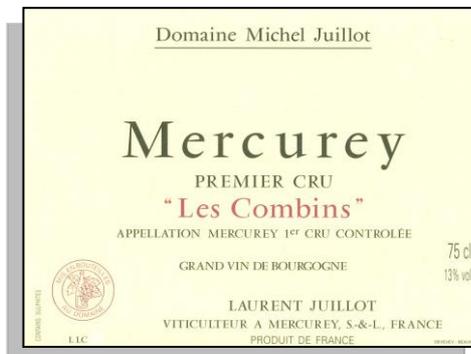
Dates de plantation : 1979

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

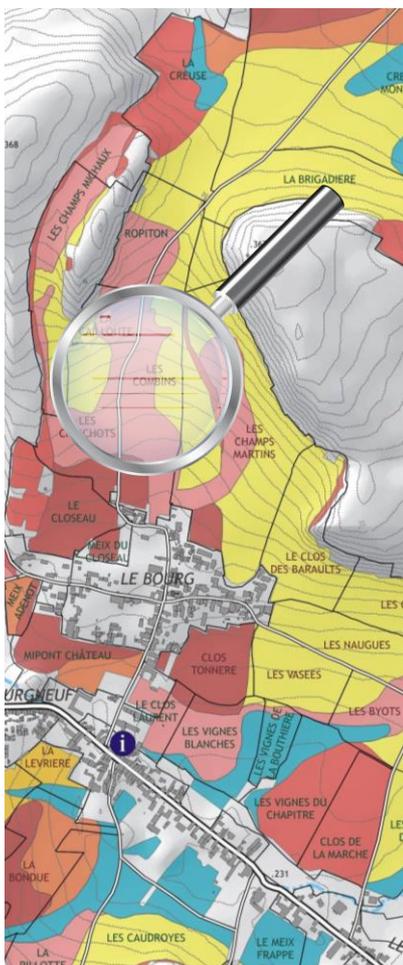
Exposition : Plein Sud

Altitude : 275 mètres

Production annuelle : 3 700 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaision 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 – 25% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Allen Meadows : « Des arômes de liqueur de framboise mûre et d'épices. Les saveurs sont intenses et très riches en bouche. La finale est légèrement rustique, franche et persistante avec une pointe d'austérité. En un mot, excellent. »

ACCORD METS ET VINS

La Volaille de Bresse au lard et Petits Oignons au vin rouge

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

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 91/2015+ (Millésime 2010)

88/2019+ (Millésime 2012)

Bourgogne Aujourd'hui Juin-Juillet 2012 : 16/20 « Notes de fruits noirs au nez. La bouche est très pure, avec une belle longueur marquée par des arômes de réglisse. »

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

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