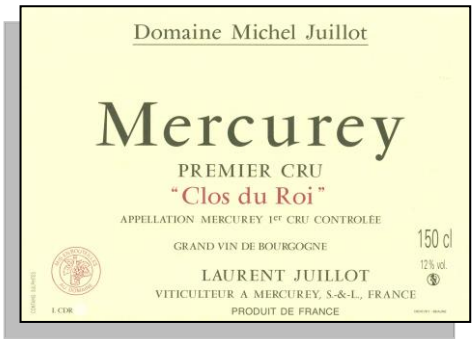
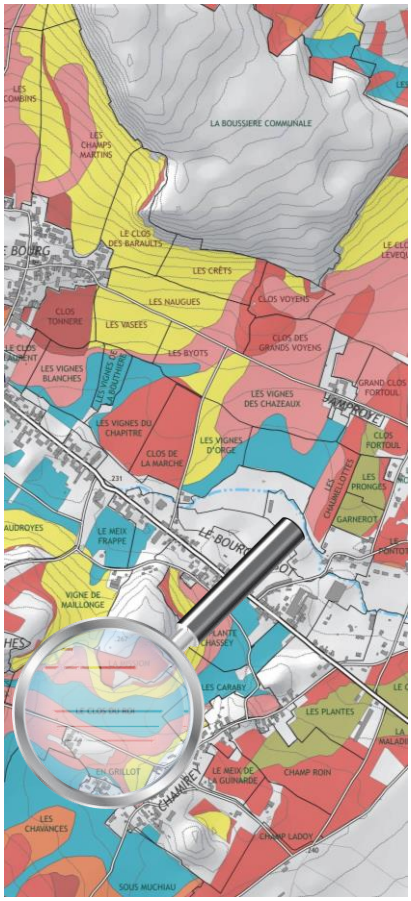
Domaine Michel Juillot

MERCUREY PREMIER CRU
CLOS DU ROI

VIGNOBLE
Couleur : Rouge
Cépage : Pinot Noir
Dates de plantation : 1932
Terroir : argilo-calcaire, marnes claires, graviers et cailloux clairs en surface
Exposition : Sud - Sud-Est
Altitude : 249 mètres
Production annuelle : 450 bouteilles – 225 Magnums



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION
Vendanges manuelles - Sélection des raisons sur une table de tri
Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaison 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 – 35% de fûts neufs
Fermentation malolactique totale.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION
Allen Meadows : «Le nez est frais et similaire à celui du rouge *Les Combins* avec ses arômes de mûre, de fruits rouges et d'épices. Fraicheur et vivacité en bouche avec une touche de rusticité sur la finale équilibrée et persistante. Ce vin devrait très bien vieillir. C'est sans conteste le Roi des clos ! »

ACCORD METS ET VINS
Les Béatilles et le Pigeon rôti
aux légumes de printemps et émietté de truffes
Température de service idéale : 16°C - Potentiel de garde : 8 - 10 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE
C'est l'un des premiers lieux-dits classés en Premier cru à Mercurey, en 1936.
Allen Meadows : 91/2020+ (Millésime 2011)
90/2020+ (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