



Domaine Michel Juillot

MERCUREY LES VIGNES DE MAILLONGES

VIGNOBLE

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

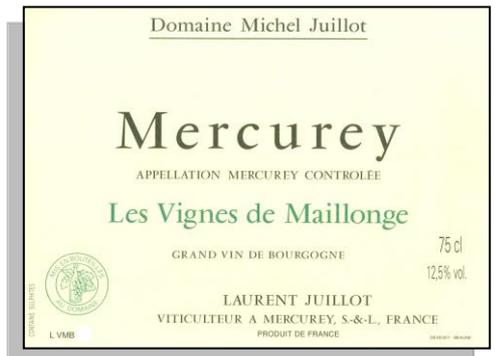
Dates de plantation : 1928, 1958, 1963

Terroir : argilo-calcaire, marne claire, cailloux durs en surface

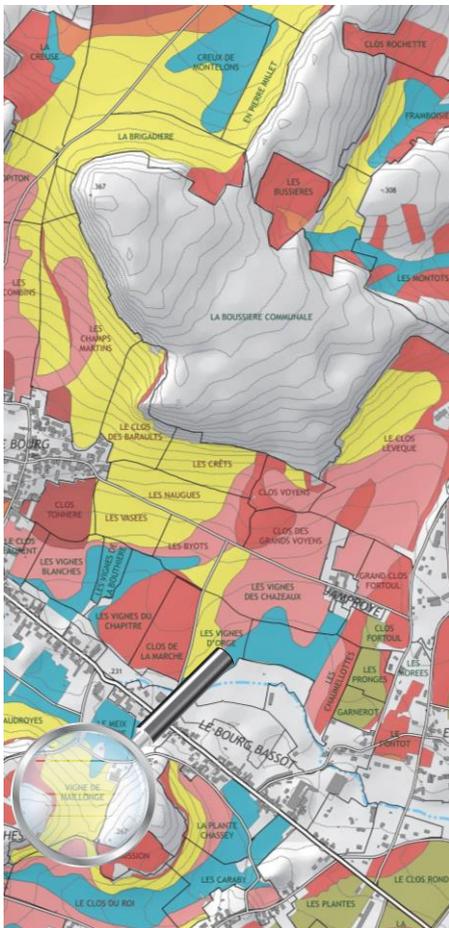
Exposition : Est Sud-Est

Altitude : 257 mètres

Production annuelle : 12 000 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Raisins entiers dans le pressoir - Débourage 12 heures

Fermentation en fût de chêne

Contrôle des températures - Levures naturelles.

ÉLEVAGE

12 mois en fût de chêne - 20% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows : « Les arômes de citron, de pomme verte, de poire et de fleurs d'acacia font ressortir l'élégance et la complexité aromatique de ce vin. Les saveurs sont profondes et longues et l'on retrouve une touche de bois/toasté sur la finale. »

ACCORD METS ET VINS

Coquilles Saint-Jacques

Température de service : 11° - 13°C - Potentiel de garde : 4 - 6 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Concours Agricole de Paris 2013 : Médaille d'argent
(Millésime 2011)

Concours des vins de la Côte Chalonnaise 2014 : Médaille d'or
(Millésime 2013)

Allen Meadows: 89/2014+ (Millésime 2011)
89/2017+ (Millésime 2012)

Guide DVE 2014 : 91/100 (Millésime 2012)

Revue des vins de France Juin 2014 : Grande réussite !
(Millésime 2013)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

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