



Domaine Michel Juillot

MERCUREY LES VIGNES DE MAILLONGE

VIGNOBLE

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

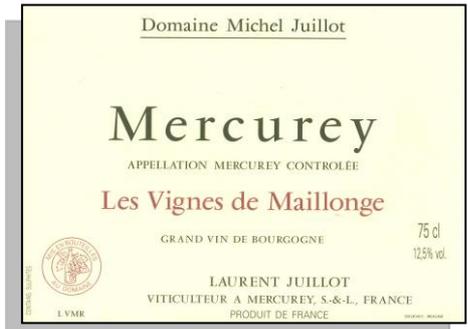
Dates de plantation : 1958, 1982

Terroir : argilo-calcaire, marnes beiges, cailloux durs en surface

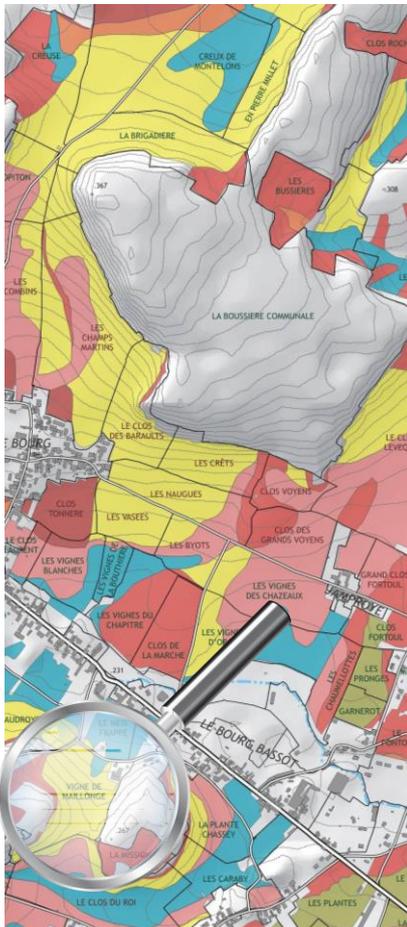
Exposition : Est Sud-Est

Altitude : 252 mètres

Production annuelle : 25 800 bouteilles



TERROIRS DE MERCUREY



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri

Éraflage 100% - Cuve ouverte - Cuvaison 16 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

16 mois en fût de chêne – 15% de fûts neufs

Fermentation malolactique totale.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «Les arômes de petits fruits noirs mûrs se retrouvent mêlés aux arômes plus terreux qui forgent le caractère de ce vin. Il a une bonne maturité phénolique et ses saveurs concentrées et texturées donnent une finale complexe, sérieuse et équilibrée. Ce vin est d'une excellente qualité et mérite toute notre attention. »

ACCORD METS ET VINS

Bœuf façon Stroganoff, pommes de terre en robe des champs

Température de service idéale : 16°C - Potential de garde : 5 - 6 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Allen Meadows : 89/2015+ (Millésime 2010)

88/2016+ (Millésime 2011)

89/2018+ (Millésime 2012)

Revue des vins de France : Réussite exceptionnelle (Millésime 2010)

Téléphone : 03.85.989.989 - Fax : 03.85.989.988

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