



Domaine Michel Juillot

RULLY LES THIVAUX

VIGNOBLE

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

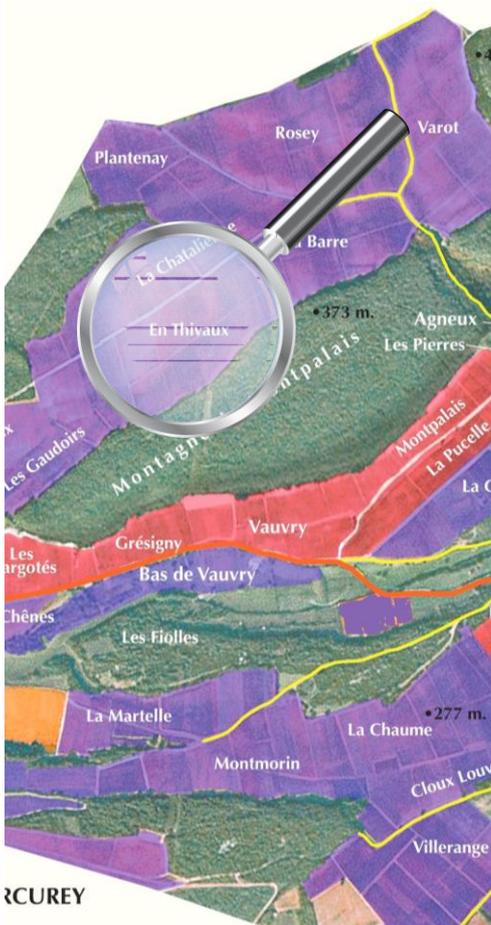
Dates de plantation : 1979

Terroir : argilo-calcaire

Exposition : Sud-Ouest

Altitude : 347 mètres

Production annuelle : 8 760 bouteilles



VINIFICATION

Vendanges manuelles - Sélection des raisins sur une table de tri
Raisins entiers dans le pressoir - Débourageage 12 heures
Fermentation 1/3 en fût de chêne et 2/3 en foudre de chêne
Contrôle des températures - Levures naturelles.

ÉLEVAGE

12 mois en fût et foudre de chêne - 10% de fûts neufs
Fermentation malolactique totale - Collage avant la mise en
bouteille.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Allen Meadows : «La fraîcheur des arômes de poire et de pêche blanche révèle une belle maturité. Les saveurs sont rondes, élégantes et concentrées et donne une agréable sensation en bouche. La finale est persistante. Ce vin peut très bien se boire jeune.»

ACCORD METS ET VINS

Saumon fumé à l'aneth

Température de service : 11° - 13°C - **Potentiel de garde :** 3 - 4 ans

RECOMPENSES ET NOTES DE PRESSE

Concours des vins de la Côte Chalonnaise 2013: Médaille de bronze
(Millésime 2012)

2014: Sélection Super Jury (Millésime 2013)

Allen Meadows:

86/2014+ (Millésime 2011)

87/2015+ (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