



DOMAINE MICHEL JUILLOT

Bourgogne blanc 2022

 Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14994368
\$	Prix licencié	35.09\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏷️	Appellation	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
⌚	Durée de vieillissement	9 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

D'une superficie de 32,5 hectares, le Domaine Michel Juillot à Mercurey présente un large choix de grands vins de Bourgogne de la Côte Chalonnaise, dont plus des 2/3 dans la zone d'appellation Mercurey : 10 ha de Mercurey rouge, 3 ha de Mercurey blanc, et 8.5 ha de 1er Crus (blancs et rouges).

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Bourgogne blanc du coloré Michel Juillot vous séduira par son équilibre, sa finesse et son élégance. Un chardonnay avec des arômes de noisettes, de beurre et un côté floral. Du pur plaisir surtout à ce prix! Chaude recommandation et tout simplement impressionnant pour un simple Bourgogne!!!

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges manuelles – Sélection des raisins sur une table de tri – Raisins entiers dans le pressoir – Débourage 12 heures – Fermentation 50% en fût de chêne et 50% en foudre de chêne – Contrôle des températures – Levures naturelles.

9 mois en fût et foudre de chêne – 5% de fûts neufs – Fermentation malolactique totale – Collage avant la mise en bouteille.

40,50\$

* Prix de détail suggéré

Domaine Michel Juillot



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal