

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



DOMAINE MICHEL JUILLOT

Bourgogne 2022

 Durable

	Code produit	10792267
	Prix licencié	25.97\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Appellation	Bourgogne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2,0
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Foudre de chêne
	Durée de vieillissement	1 an

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

Allen Meadows : « Robe rubis. Un nez mûr et expressif de petits fruits rouges et de prune aux saveurs riches, rondes et délicieuses portées par les tanins. La finale est équilibrée. C'est un vin fidèle à son appellation et qui mérite d'avoir toute notre attention »

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges manuelles. Sélection des raisons sur une table de tri. Éraflage à 100% en cuve ouverte. Cuvaison 12 jours avec contrôle des températures. Utilisation de levures naturelles.

Vinification peu interventionniste car avec une telle concentration, la structure vient naturellement et permet toute l'expression du terroir.

29,85\$

* 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
Montréal, 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