



DOMAINE MICHEL JUILLOT

Mercurey blanc 2019

 Durable

	Code produit	14955932
	Prix licencié	42.63\$
	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
	Sous-région	Côte Chalonnaise
	Appellation	Mercurey
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	10 mois en fût et foudre de chêne – 10% de fûts neufs

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

Une note légère de bois déclenche les arômes mûrs et exotiques de melon, de pêche blanche et de poire. Il y a une très belle concentration des saveurs, délicieuses et équilibrées, qui laissent ensuite place à une finale chaleureuse. Ce vin peut tout à fait se boire jeune.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges manuelles – Sélection des raisins sur une table de tri – Raisins entiers dans le pressoir – Débourageage 12 heures – Fermentation 50% en fût de chêne et 50% en foudre de chêne – Contrôle des températures – Levures naturelles. Fermentation malolactique totale – Collage avant la mise en bouteille.

49,00\$

* 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