

DOMAINE MICHEL JUILLOT

Mercurey 1er cru Clos Tonnerre 2020

 Durable

 Code produit	895334
 Prix licencié	46.33\$
 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
 Qualité	1er cru
 Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
 Pourcentage d'alcool	13%
 Couleur	Rouge
 Sucre	Sec
 Taux de sucre	1.9
 Fermeture	Liège
 Type de vieillissement	Chêne français
 Durée de vieillissement	16 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

Les arômes mûrs de prune, de terre, de poivre, d'épices et de fruits noirs libèrent une note de menthol. Les saveurs sont riches et élégantes et enveloppent la bouche pour laisser place à une finale persistante où le caractère poivré du nez réapparaît. Ce vin peut tout à fait se boire jeune.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges manuelles – Sélection des raisons sur une table de tri – Éraflage 100% – Cuve ouverte – Cuvaison 20 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.

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

53,25\$

* Prix de détail suggéré

Domaine Michel Juillot

