

DOMAINE MICHEL JUILLOT

63,00\$

* Prix de détail suggéré

Premier Cru Clos des Barraults 2019

 Durable

	Code produit	917237
	Prix licencié	54.81\$
	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	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.8
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne – 30% de fûts neufs
	Durée de vieillissement	18 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

D'emblée, le rubis très profond de la robe, brillant, aux reflets bleutés et violacés, donne le ton. Le nez reste un peu timide, dans sa jeunesse, à révéler l'étendue de sa gamme de minéraux, de fruits (cerise, groseille) et de nuances boisées. En bouche, la richesse de ce cru se déploie : carré, masculin, concentré, débordant d'extraits, il imprègne durablement le palais de sa longue finale confiturée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vendanges sont faites à la main.

Peu interventionniste car avec une telle concentration, la structure vient

naturellement à l'expression du terroir.

Le vin passe 18 mois en fût de chêne – 30% de fûts neufs avec une fermentation malolactique totale.

SYLVAIN GUEBAULT

(450) 275-1346

Gestionnaire des ventes

DEA 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

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



Les sols du vignoble sont composés d'argilo-calcaire, marnes claires, graviers et cailloux clairs en surface.



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