

DOMAINE MICHEL JUILLOT

Mercurey blanc 2018

 Durable

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14539091
\$	Prix licencié	40.76\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	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 – Débourage 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.

47,00\$

* Prix de détail suggéré

Domaine Michel Juillot



15

La Revue des vins de
France

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