



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE MICHEL JUILLOT, MERCUREY BLANC "LES VIGNES DE MAILLONGE"

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 12,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Dit familiaal domein van 32.5 ha ligt in de zuidelijke regio van Bourgogne, de Côte Chalonnaise. Een mooi licht golvend landschap met kleine dorpjes en omliggende wijngaarden. Michel Juillot heeft het roer doorgegeven aan zijn zoon Laurent die de drang naar kwaliteit alleen maar heeft verhoogd en nog volop samenwerkt met zijn vader. Het domein hecht veel belang aan de bewerking van de grond en het respect voor de druif : terroir gericht werken. Alle wijnen krijgen een opvoeding op hout tussen de 12 en 18 maanden. Afhankelijk van de kwaliteit van het millesime. Deze Mercurey komt van een lieu-dit "Les Vignes de Maillonge" . Deze wijngaard ligt op 240m hoogte wat de frisheid van de wijn ten goede komt. De wijn rijpt 10 maanden op hout waarvan 20% nieuw is. De geuren van wit fruit, de houtlagering en vooral de mooie mineraliteit stuiven het glas uit. In de mond proeft de wijn complex en mooi gebalanceerd. Volle aanzet van fruit met uiteraard een houttoets maar mooi gecounterd door de frisheid en de mineraliteit. Meer info op www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij gegrilde coquilles , tarbot op zijn vel gebakken met een fijne jus. Eveneens passend bij kazen.

Bewaartijd:

4-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE MICHEL JUILLOT, MERCUREY BLANC "LES VIGNES DE MAILLONGE"

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 12,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Chardonnay

Beschrijving:

Dit familiaal domein van 32.5 ha ligt in de zuidelijke regio van Bourgogne, de Côte Chalonnaise. Een mooi licht golvend landschap met kleine dorpjes en omliggende wijngaarden. Michel Juillot heeft het roer doorgegeven aan zijn zoon Laurent die de drang naar kwaliteit alleen maar heeft verhoogd en nog volop samenwerkt met zijn vader. Het domein hecht veel belang aan de bewerking van de grond en het respect voor de druif : terroir gericht werken. Alle wijnen krijgen een opvoeding op hout tussen de 12 en 18 maanden. Afhankelijk van de kwaliteit van het millesime. Deze Mercurey komt van een lieu-dit "Les Vignes de Maillonge" . Deze wijngaard ligt op 240m hoogte wat de frisheid van de wijn ten goede komt. De wijn rijpt 10 maanden op hout waarvan 20% nieuw is. De geuren van wit fruit, de houtlagering en vooral de mooie mineraliteit stuiven het glas uit. In de mond proeft de wijn complex en mooi gebalanceerd. Volle aanzet van fruit met uiteraard een houttoets maar mooi gecounterd door de frisheid en de mineraliteit. Meer info op www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij gegrilde coquilles , tarbot op zijn vel gebakken met een fijne jus. Eveneens passend bij kazen.

Bewaartijd:

4-5 jaar