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

DOMAINE MICHEL JUILLOT, CLOS DES BARRAULTS BLANC 1° CRU, MERCUREY

Producent :	Laurent Juillot
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Mercurey
Type wijn:	Witte wijn
Alcoholgehalte:	13,50%
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. 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 1er cru komt van een wijngaard die erkend is als een 1er Cru wijngaard vanwege zijn ligging en ondergrond. Hij rijpt 10 maanden op houten vaten waarvan 25% nieuw. Het is een krachtige wijn die pas na enige jaren rijping in een goede kelder zijn kwaliteiten prijsgeeft. Pas in het glas komt vooral het hout en de alcohol vrij in de neus. Na walsen en wat tijd komen de mineralen en het rijpe fruit naar boven. Complexe wijn. De mond geeft vrij vlug ananas aroma's vrij waarna hij eindigt met een houttoetsje. www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij gevogelte of bij visgerechten met een fijne saus.

Bewaartijd:

6-7 jaar

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

DOMAINE MICHEL JUILLOT, CLOS DES BARRAULTS BLANC 1° CRU, MERCUREY

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey
Type wijn: Witte wijn
Alcoholgehalte: 13,50%
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. 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 1er cru komt van een wijngaard die erkend is als een 1er Cru wijngaard vanwege zijn ligging en ondergrond. Hij rijpt 10 maanden op houten vaten waarvan 25% nieuw. Het is een krachtige wijn die pas na enige jaren rijping in een goede kelder zijn kwaliteiten prijsgeeft. Pas in het glas komt vooral het hout en de alcohol vrij in de neus. Na walsen en wat tijd komen de mineralen en het rijpe fruit naar boven. Complexe wijn. De mond geeft vrij vlug ananas aroma's vrij waarna hij eindigt met een houttoetsje. www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij gevogelte of bij visgerechten met een fijne saus.

Bewaartijd:

6-7 jaar