



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



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

DOMAINE MICHEL JUILLOT, CLOS TONNERRE,
MERCUREY 1ER CRU

DOMAINE MICHEL JUILLOT, CLOS TONNERRE,
MERCUREY 1ER CRU

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinot noir

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinot noir

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. Deze Mercurey 1er cru komt van een wijngaard die erkend is als een 1er Cru wijngaard vanwege zijn ligging en ondergrond. Hij rijpt 14 maanden op houten vaten. De wijnmaker vernieuwt voor deze cuvée elk jaar 5% van zijn vaten. Dit type pinot heeft tijd nodig om aan zijn top te komen. Laat deze fles zo'n 4-6 jaar rusten in uw kelder. In het glas van de jonge wijn merken we aroma's van krokant rood fruit op, framboos en rode besjes. In de mond charmeert de wijn meteen met het vele fruit en de fijne frisheid die de wijn een zekere speelsheid biedt. Pinot op zijn best die je kan plezieren in zijn jeugd maar gerust enkele jaren kan verouderen in een goede kelder. www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 18° bij een kaasschotel, lamsvlees met een fijne jus of bij wildpaté en de betere charcuterie.

Bewaartijd:

8-9 jaar

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. Deze Mercurey 1er cru komt van een wijngaard die erkend is als een 1er Cru wijngaard vanwege zijn ligging en ondergrond. Hij rijpt 14 maanden op houten vaten. De wijnmaker vernieuwt voor deze cuvée elk jaar 5% van zijn vaten. Dit type pinot heeft tijd nodig om aan zijn top te komen. Laat deze fles zo'n 4-6 jaar rusten in uw kelder. In het glas van de jonge wijn merken we aroma's van krokant rood fruit op, framboos en rode besjes. In de mond charmeert de wijn meteen met het vele fruit en de fijne frisheid die de wijn een zekere speelsheid biedt. Pinot op zijn best die je kan plezieren in zijn jeugd maar gerust enkele jaren kan verouderen in een goede kelder. www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 18° bij een kaasschotel, lamsvlees met een fijne jus of bij wildpaté en de betere charcuterie.

Bewaartijd:

8-9 jaar