Michel Juillot, Les vignes de Maillonge, Mercurey rouge 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Mercurey komt van een lieu-dit Les Vignes de Maillonge"". De enige druivensoort, pinot noir, wordt met de hand geplukt en gist 15 dagen in de cuves. Na het gistingsproces wordt de wijn 14 maanden op gebruikte en 15% nieuwe eiken vaten gelagerd. De wijn is donker gekleurd voor een pinot noir. De neus en de mond liggen dicht bij elkaar met aroma's van rijpe framboos en kersen en een kruidige toets. De tannine is in zijn jonge jaren aanwezig, typisch aan zijn terroir maar zijn mooi in evenwicht met het fruit. Dit verzekert een mooie veroudering.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij vlees, gevogelte en terrines

De Regio: De Côte Chalonnaise ligt evenwijdig met de Saône op enkele km van het stadje Chalon en produceert zowel rode als witte bourgogne tot op het niveau van een 1Cru. In vergelijking met de côte d'or is de kwaliteit vrij goed maar vooral de prijs veel vriendelijker.

Het wijndomein: 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.

Meer info: www.domaine-michel-juillot.fr

Bewaartijd	5-7 jaar
Domein:	Domaine Michel Juillot
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Mercurey
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Pinot Noir