Michel Juillot, Clos Tonnerre, Mercurey 1Cru rouge 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Mercurey 1er cru 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.

Food Pairing: Serveer aan 18° bij een kaasschotel, lamsvlees met een fijne jus of bij wildpaté en de betere charcuterie.

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	8-9 jaar
Domein:	Domaine Michel Juillot
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Mercurey
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Pinot Noir