Michel Juillot, Les Champs Martin, Mercurey 1Cru rouge 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Mercurey 1Cru rijpt 18 maanden op houten vaten. De wijnmaker vernieuwt elk jaar 30% van zijn vaten. Het is een krachtige wijn die pas na enige jaren rijping in een goede kelder zijn kwaliteiten prijsgeeft. In het glas merken we een concentratie aan rood fruit op, framboos en aardbeien maar ook wat zoethout. In de mond charmeert de wijn meteen. Veel fruit met achterliggend mooie tannine die de wijn een verouderingspotentieel biedt. Zachte afdronk met een mooie retro van het rode fruit.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij kalfsniertjes, fazant of een parelhoentje met een rode wijnsaus.

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	10 jaar
Domein:	Domaine Michel Juillot
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Mercurey 1er Cru Les Champs Martins
Druivenras(sen):	Pinot Noir