Michel Juillot, Les vignes de Maillonge, Mercurey blanc 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Mercurey Blanc, gemaakt van een nauwgezette blend van Chardonnay druiven, is afkomstig van klei-kalksteen en lichte mergelbodems, ideaal blootgesteld aan de opkomende zon. Dankzij de handmatige pluk en de zorgvuldige sortering kan elke druif de perfecte rijpheid bereiken, wat zorgt voor een uitzonderlijk scala aan aroma's, zowel in de neus als in de mond. We ervaren tegelijkertijd elegantie en aromatisch plezier met een mooie en gelaagde geur van citrus, groene appel, peer en acaciabloesem.
Een medium-bodied wijn met smaken die een diepe en lange afdronk geven. Er kan een vleugje hout en toast worden gedetecteerd.
Food Pairing: Serveer aan 6° bij vette vis (zoals zalm of tonijn), schelpdieren, pasta gerechten, charcuterie plankje of met milde en zachte kazen.

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	6-8 jaar
Domein:	Domaine Michel Juillot
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Mercurey Blanc
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chardonnay