

## Michel Juillot, Clos des Barraults, Mercurey 1Cru rouge 2022 Magnum 1.5L

### Beschrijving

**Karakteristieken:** De wijnmaker vernieuwt elk jaar 30% van zijn vaten voor deze Mercurey 1Cru rouge. 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 afdrank met een mooie retro van het rode fruit.

**Food Pairing:** Serveer aan 18° bij fazant of ander gevogelte met een rode wijnsaus en boschampignons. Eventueel bij een kaasschotel of na veroudering bij een wildgerecht.

**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](http://www.domaine-michel-juillot.fr)

<b>Bewaartijd</b>	8-10 jaar
<b>Domein:</b>	Domaine Michel Juillot
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bourgogne
<b>Appellatie:</b>	Mercurey 1er Cru
<b>Inhoud:</b>	1,5L
<b>Druivenras(sen):</b>	Pinot Noir