

Michel Juillot, Clos des Barraults, Mercurey 1Cru blanc 2017 3L

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Mercurey 1Cru blanc rijpt 10 maanden op houten vaten waarvan 25% nieuw. Het is een krachtige wijn die pas na enige jaren rijping in een goede kelder zijn kwaliteiten prijsgeeft. Pas in het glas komt vooral het hout en de alcohol vrij in de neus. Na walsen en wat tijd komen de mineralen en het rijpe fruit naar boven. Complexe wijn. De mond geeft vrij vlug ananas aroma's vrij waarna hij eindigt met een houttoetsje.

Food Pairing: Serveer aan 10° bij gevogelte of bij visgerechten met een fijne saus.

De Regio: De Côte Chalonnaise ligt evenwijdig met de Saône op enkele km van het stadje Chalons 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	6-7 jaar
Domein:	Domaine Michel Juillot
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Mercurey
Druivenras(sen):	Chardonnay