



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE MICHEL JUILLOT, CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

<u>Producent :</u>	Laurent Juillot
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Corton Charlemagne Grand Cru
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

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. Deze Corton 1er cru komt van een wijngaard die erkend is als een Grand Cru wijngaard vanwege zijn ligging en bodem. Hij rijpt 12 maanden op houten vaten waarvan 40% nieuw. Het is een krachtige wijn die je jong kan drinken maar even goed in een goede kelder kan bewaren. 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 van oa abrikoos naar boven. Complexe wijn. Het mondgevoel is rijk en vol met een frisse finish met citrustoetsen.. www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10   bij gevogelte of rijke visgerechten.

Bewaartijd:

6-9jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE MICHEL JUILLOT, CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

<u>Producent :</u>	Laurent Juillot
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Corton Charlemagne Grand Cru
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

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. Deze Corton 1er cru komt van een wijngaard die erkend is als een Grand Cru wijngaard vanwege zijn ligging en bodem. Hij rijpt 12 maanden op houten vaten waarvan 40% nieuw. Het is een krachtige wijn die je jong kan drinken maar even goed in een goede kelder kan bewaren. 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 van oa abrikoos naar boven. Complexe wijn. Het mondgevoel is rijk en vol met een frisse finish met citrustoetsen.. www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10   bij gevogelte of rijke visgerechten.

Bewaartijd:

6-9jaar