



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

MICHEL JUILLOT, CLOS DES BARRAULTS
ROUGE 1° CRU, MERCUREY

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey 1er Cru
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinot noir

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 en het millesime. Deze Mercurey komt van een wijngaard die erkend is als een 1er Cru wijngaard vanwege zijn ligging en ondergrond. 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.
www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

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

Bewaartijd:

8-10 jaar



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

MICHEL JUILLOT, CLOS DES BARRAULTS
ROUGE 1° CRU, MERCUREY

Producent : Laurent Juillot
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Mercurey 1er Cru
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinot noir

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 en het millesime. Deze Mercurey komt van een wijngaard die erkend is als een 1er Cru wijngaard vanwege zijn ligging en ondergrond. 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.
www.domaine-michel-juillot.fr

Wijn & Gerecht:

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

Bewaartijd:

8-10 jaar