



Domaine Michel Juillot

Mercurey
Vigneron en Bourgogne

MARC DE BOURGOGNE

Appellation : Marc de Bourgogne

Couleur : Ambrée

Cépage : Chardonnay et pinot noir

AOC créée en Mars 2011



VINIFICATION ET ELEVAGE

Obtenu par la double distillation du marc (peaux de raisins, pépins et rafles, fermentés et pressurés)

7 années en fût de chêne du Limousin
d'une contenance de 350 litres

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sa robe est d'ambre, sur des arômes de raisin fermenté, de cerises à l'eau-de-vie, de griottes, de pruneau, de vanille Bourbon, son bouquet est éthéré, complexe. Passée son attaque à la puissance de feu, le palais est touché par un boisé noble et subtil, une pointe de caramel.

ACCORD METS ET VINS

Poissons fumés - Fromages affinés au marc de Bourgogne

POUR SE FAIRE PLAISIR

2021 à une date illimitée

Domaine Michel Juillot - 59-59 A Grande Rue - 71640 MERCUREY - France

Tel : +33 (0)3.85.989.989 - www.domaine-michel-juillot.fr - Email : infos@domaine-michel-juillot.fr