



Domaine Michel Juillot

Mercurey
Vigneron en Bourgogne

FINE DE BOURGOGNE

Appellation : Fine de Bourgogne

Couleur : Ambrée

Cépage : Chardonnay et pinot noir

AOC créée en Mars 2011



VINIFICATION ET ELEVAGE

L'eau-de-vie locale la plus fine, provient de la double distillation des lies après soutirage de nos vins

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

D'une jolie robe d'or ambré, le nez est un subtil assemblage de musc, d'épices, de notes balsamiques, d'amandes grillées et de cire. En bouche cette fine est surprenante par sa texture ronde, onctueuse et crémeuse. Elle a du charme et de la profondeur avec une finale d'écorces d'oranges confites, de cannelle et un boisé subtil.

ACCORD METS ET VINS

Avec un époisses affiné, ou seule en digestif, chocolats

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