

DOMAINE
**THEULOT
JUILLOT**



BOURGOGNE BLANC

CÔTE CHALONNAISE

CÉPAGE

Chardonnay : sélection de plants moyennement producteur, de maturité précoce.

TÉRROIR

Sol de plaine à la périphérie de l'AOC Mercurey, profond et ensoleillé.

ÂGE DE LA VIGNE

Plantée en 1993

CONDUITE DE LA VIGNE

Culture raisonnée de la vigne sans herbicide uniquement travail du sol par labours.

Maîtrise des rendements par ébourgeonnage et « vendanges en vert » si nécessaire.

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE

Vendange manuelle en caisses
Immédiatement après récolte, pressurage grappes entières.

Débourbage à froid (10°) pendant 24 heures

Elevage 3/4 en futs et 1/4 en cuve, 10 ou 11 mois

Assemblage après élevage, avant un léger collage.

TYPICITE

« Volontairement » accessible.
Construit pour des apéritifs et repas simples. Nez de fruits à chaire blanche et exotique (pamplemousse).

Volume en bouche.

SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Parfait pour les apéritifs improvisés, qui se prolongent par un repas simple.

GARDE

3 à 5 ans

NATHALIE & JEAN-CLAUDE THEULOT
4, RUE DE MERCUREY
71640 MERCUREY - FRANCE

TÉL +33 (0)3 85 45 13 87
FAX +33 (0)3 85 45 28 07
CONTACT@THEULOTJUILLOT.EU

WWW.THEULOTJUILLOT.EU

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération.