



## CHÂTEAU MIPONT MERCUREY

GRAND VIN DE BOURGOGNE

### CÉPAGE

Pinot Noir : Belle sélection de Pinot à petits grains

### TÉRROIR

Altitude 225m

Terroir argilo-calcaire au coeur du village

Exposition plein sud – bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel

Naturellement protégé des vents dominants, la maturité des raisins y est toujours parfaite.

### ÂGE DE LA VIGNE

Vigne plantée en 1963

### 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

Tri de la vendange sur table après récolte

Erafflage 100%

Macération préfermentaire à froid (5 à 6 jours)

Cuvaison de 12 jours en cuve avec pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour

Mise en fûts après débouillage (2 semaines)

Elevage 1 an sous bois dont 20% de fûts neufs

Mise en bouteilles après une filtration très légère.

### TYPICITE

A mi-chemin entre Mercurey Vieilles Vignes rouge et Mercurey 1<sup>er</sup> CRU, la complexité et la finesse des vins produits dans ce terroir en

feront sans doute un nouveau 1<sup>er</sup> CRU lors de la future révision du classement de Mercurey.

### GARDE

Environ 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](http://WWW.THEULOTJUILLOT.EU)

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