



# CRÉMANT DE BOURGOGNE

BRUT

## HISTORIQUE

C'est en 2004 que le Domaine élabore son premier crémant.

Dès la première année, nous choisissons d'en assurer l'entière élaboration (de la cueillette à « la prise de mousse »...)

Le dégorgement, qu'en à lui, sera confié à un ami « élaborateur » du village de Rully.

## PARTICULARITÉ

Un autre choix s'impose à nous !

Pour que notre crémant trouve sa place dans notre production, il lui faut une vraie personnalité.

Ce sera donc un crémant Blanc de Noir issu de raisins de Pinot.

Et en 2008, un habillage spécifique des bouteilles viendra renforcer cette personnalité.

## ORIGINE

Les raisins sont récoltés à Mercurey dans une parcelle de Bourgogne rouge Côte Chalonnaise.

## TYPICITE

Le pinot Bourguignon pressé et vinifié avec soin, à température assez basse (14°), donne à notre crémant beaucoup de volume et des arômes de fruits rouges.

Les bulles sont légères et fines.

Très peu dosé lors du dégorgement, il conserve pureté et fraîcheur, sans aucune lourdeur.

---

**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.*