

DOMAINE  
**THEULOT  
JUILLOT**



## LES COMBINS

# MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU

GRAND VIN DE BOURGOGNE

### CÉPAGE

Pinot Noir (sélection "massale")

### TÉRROIR

Marnes claires beiges de l'oxfordien.  
Coteau de pente moyenne exposé  
plein sud- altitude environ 275 m.

### ÂGE DE LA VIGNE

1/3 âgée de 45 ans  
2/3 âgée de 35 ans

### 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

Trie de la vendange sur table

Cuvaison assez longue de 15 jours  
incluant 4 jours de préfermentaire à  
12°. Durée adaptée à la structure du  
millésime.

Elevage de 14 mois dont 12 en fûts  
(25% de fûts neufs)

Mise en bouteilles quelques mois après  
assemblage, précédé d'une légère  
filtration si nécessaire.

### TYPICITE

Toute la fougue et la puissance de ce  
grand terroir.

Mûres et myrtilles - richesse et volume,  
mais des tanins incroyablement  
dociles.

### SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Ouvrir avant le service et laisser  
quelques heures à température  
ambiante. Idéal avec le boeuf -  
Une cuisine un peu épicée et exotique  
ne lui fait pas peur.

### GARDE

8 à 10 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.*