



LES CROICHOTS MERCUREY 1^{ER} CRU

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Un ensemble de 4 parcelles constitue ce MERCUREY 1^{ER} CRU pour une surface totale de 1 ha 20.

Cette hétérogénéité, de plants d'origine et d'âges différents, en fait un ensemble très intéressant.

CÉPAGE

Pinot Noir issu de diverses sélections

TÉRROIR

Classiquement argilo-calcaire, mélange de sols pauvres, marneux en haut de coteaux et de sols plus riches et complexes dès le milieu de pente.

Exposition plein sud.

ÂGE DE LA VIGNE

Moyenne de 30 ans

CONDUITE DE LA VIGNE

Taille en Guyot - Maîtrise du nombre de bourgeon à 6 maximum par souche.

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

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE

Vendange manuelle en caisses

Tri de la vendange sur table après récolte

Eraflage 100%

Macération préfermentaire à froid (3 à 5 jours à 12°)

Cuvaison de 15 jours avec pigeage et remontage. Le rythme et l'alternance en sont dictés par les caractéristiques de chaque millésime.

Elevage 100% fûts dont 20% de fûts neufs

Durée totale de l'élevage : 12 à 15 mois avant mise en bouteilles, précédée d'une légère filtration si nécessaire.

TYPICITE

Robe carmin pourpre. Nez complexe de baies noires (cassis - mûres).

Bouche, précise et gourmande.

Final de petits bonbons acidulés.

SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Peut être débouché quelques temps avant dégustation (2 à 3 heures).

Fruité et gourmand, il sera parfait avec toutes les viandes, les fromages et des plats plus exotiques.

GARDE

Environ 5 à 8 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.