

DOMAINE
**THEULOT
JUILLOT**



LES CHENAULTS MERCUREY BLANC

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CÉPAGE

Chardonnay

TÉROIR

Terroir exposé plein sud

Sol argilo-calcaire

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE

Vendange manuelle en caisses de 30 Kg

Tri de la vendange

Les raisins sont pressés entiers ;
après un léger débourage à « basse
température » (10°C) le moût est mis à
fermenter : 75% en cuve et 25% en fûts
20% de fûts neufs

Une telle répartition a pour but de
garder toute la typicité du Chardonnay
dans son terroir calcaire, tout en
affinant les arômes et en augmentant
la complexité par un élevage partiel
en fûts.

La fermentation se fera sans addition
de levures, à température de 18/20°C
(pour partie cuve)

Mise en bouteilles après 12 mois
d'élevage avec un simple soutirage
de clarification et une très légère
filtration.

TYPICITE

Minéralité et pureté aromatique
caractérisent ce vin.

Aromes de fruits exotiques et de fruits
à chaire blanche

GARDE

Environ 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.