



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

GRAND VIN DE BOURGOGNE

### CÉPAGE

Chardonnay - Issu d'une sélection donnant de petits raisins aux grains de faible taille et à la structure très aérée.

### TÉROIR

Altitude 300 - 325 m

Sol argilo calcaire de couleur orangé parsemé de petits fossiles

Exposition sud sud-ouest

L'altitude et l'exposition en font un lieu-dit de précocité moyenne ; il faut savoir attendre pour obtenir une belle maturité.

### ÂGE DE LA VIGNE

Parcelle plantée en 1988

### 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

Pressurage vendange entière (presseur pneumatique)

Débourbage à froid (12 - 14°C) 12 /24 heures avant mise en fûts

Fermentation en fûts 30% fûts neufs 30% fûts 1 vin 30% fûts 2 vins

Élevage 12 mois en fûts avec batonnage hebdomadaire, jusqu'à achèvement de la FML

Mise en bouteilles après collage et légère filtration si nécessaire.

### TYPICITE

Aromatique ; il allie des notes agrumes et florales avec un soupçon de minéralité.

Frais et précis en bouche.

### SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Servir frais mais pas trop 12-13°C

Idéal en apéritif ; il accompagnera aussi à merveille tous les plats de poissons ou de viandes blanches.

Comme tout grand Bourgogne blanc, il s'associera judicieusement aux plats du terroir (blanquette ...), et aux fromages régionaux...

**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.*