



VIEILLES VIGNES MERCUREY

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CÉPAGE

Pinot Noir

TROIS PARCELLES UNE SEULE IDENTITÉ

Une parcelle « d'altitude » sur un grand plateau culminant à 316 m, basculant légèrement vers le sud - un sol de marnes beiges apportant densité et fraîcheur

La seconde, au fond d'une petite vallée tournée vers le sud à 250 m d'altitude et un sol calcaire du bathonien sera gage de complexité.

Enfin, la troisième, au cœur du village à l'abris des vents apportera maturité et chaleur.

CONDUITE DE LA VIGNE

Le choix fut aussi de faire de ce vin un pur « vin de raisin » sans artifice technologique.

Les vignes sont donc cultivées sans herbicides résiduels - avec labour et enherbement naturel.

La maîtrise stricte des rendements s'impose par la nature, mais surtout l'altitude des parcelles.

A plus de 300 m d'altitude, notre climat septentrional ne permet pas les fortes charges. Ce sont donc 40Hl/Ha qui sont en moyenne récoltés.

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE

La vinification, est, après un tri sévère de la vendange, d'un grand classicisme bourguignon avec pigeage et cuvaison assez longues (12 - 15 jours).

L'élevage de 12 mois sera effectué en fûts mais avec un maximum de 20% de fûts neufs, pour une fois encore respecter le raisin et la fraîcheur aromatique du pinot.

Quelques hectolitres seront conservés en cuve. Très légère filtration avant la mise en bouteilles.

TYPICITE

C'est donc un pur Pinot Noir Bourguignon que vous dégusterez, qui au grès des aléas et variations climatiques sera la pure expression de son millésime.

DÉGUSTATION

Température : 16°C

GARDE

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.