



THEULOT-JUILLOT
71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 87
Mercury rouge vieilles vignes - 18
Nez doux, raffiné sur les fruits noirs. La bouche est magnifique, juteuse, concentrée, avec des tanins mûrs, racés et de la fraîcheur en finale.
Mercury blanc Les Chenaults - 17
Notes de fruits jaunes et boisé bien intégré au nez. Superbe bouche avec une matière mûre et une grande longueur.
Mercury rouge Château Mipont - 16,5
Nez grillé et profond avec des notes de chocolat, de fruits noirs. Grande matière en bouche avec une belle ampleur et de la fraîcheur en finale.
Mercury premier cru rouge Les Combins - 15,5
Nez riche, puissant sur la cerise noire. En bouche le vin est dans la continuité, concentré, avec des tanins qui doivent encore se fondre. Très prometteur !

LE TOP
THEULOT-JUILLOT
71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 87
Mercury premier cru rouge La Cailloute Monopole (24 €) - 16
Notes de framboises et d'épices au nez. La bouche est élégante, avec de beaux tanins et une finale sur le fruit.
Mercury rouge vieilles vignes (17,80 €) - 16
Belle intensité au nez avec des notes de cerises noires. La bouche est juteuse, concentrée, avec une finale réglissée.
Mercury premier cru blanc Champs Martins (22,50 €) - 15,5
Nez « solaire », avec des notes charmeuses et fines de fruits jaunes mûrs. Belle bouche avec un bon équilibre, de la chair et du fond.



Domaine Theulot Juillot : 4, rue de Mercurey. ☎ 03-85-45-13-87.
12 ha sur mercurey pour 6 premiers crus sans oublier des appellations village.



NATHALIE ET JEAN-CLAUDE THEULOT-JUILLOT
La Cailloute Monopole 2018 ★
1^{er} cru 7000 20 à 30 €
Nathalie et Jean-Claude Theulot dirigent depuis 1986 le domaine créé par leurs grands-parents au début du siècle dernier. Ils ont progressivement étendu le vignoble de 5,5 ha à 12 ha aujourd'hui, comprenant le fameux 1^{er} cru La Cailloute, en monopole.
Une robe profonde d'un rubis tirant sur le pourpre habille ce vin au bouquet vanillé et fruité (framboise), nuancé de notes empyreumatiques dues aux 25 % de fûts neufs présents dans l'élevage. Une attaque tout en puissance prélude à une bouche équilibrée, tapissée d'épices et de fruits noirs, étayée par des tanins massifs mais au grain fin. Une belle bouteille de garde.
2025-2030 **Nathalie et Jean-Claude Theulot Juillot Vieilles Vignes 2018 ★ (15 à 20 €; 13000 b.)** Un vin fruité (griotte), épicé et réglissé, frais en bouche, doté de tanins fondus et d'un bel équilibre. 2023-2026
DOM. THEULOT-JUILLOT, 4, rue de Mercurey, 71640 Mercurey, tél. 03 85 45 13 87, contact@theulotjuillot.eu t.l.j. 8h-12h 13h30-18h; sam. dim. sur r.-v.



16,5/20
DOMAINE THEULOT JUILLOT
● Lieu-dit **Château Mipont 2018**
Pinot très pur et fin, robe rouge intense. La bouche est soyeuse, avec un fruit frais et délicat, des tanins enrobés. L'ensemble est juteux et précis. Intenses saveurs de framboise en finale. 18,25 €

17,5/20
DOMAINE THEULOT JUILLOT
● 1^{er} cru **La Cailloute 2018**
Rouge intense et brillant. Le nez exprime la maturité parfaite du pinot noir, quintessence de framboises. Une note boisée toastée logiquement l'ensemble. La bouche est un vrai coulis mûr et frais, petite note de réglisse en finale. Exquis ! 23,50 €



RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR INSTAGRAM !
@DOMAINETHEULOTJUILLOT