



LES SAUMONTS MERCUREY 1^{ER} 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

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération.