



## LES CHAMPS MARTINS MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU BLANC

GRAND VIN DE BOURGOGNE

### CÉPAGE

Chardonnay

### TÉROIR

Altitude 300m

Exposition ouest sud-ouest

Terroir d'excellence pour le

Chardonnay

Nombreux affleurements calcaires en  
bas de coteaux

A mi-pente, le calcaire éclate, se  
mélange à l'argile pour au sommet  
laisser place aux marnes beiges.

### ÂGE DE LA VIGNE

Age moyen : 35 ans

### 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

Pressurage grappes entières

Débourbage statique 24 heures

Mise en fûts dont 25% de fûts neufs

Pas de levurage

Achèvement souvent très tardif de la  
Fermentation Alcoolique

Élevage sur lies avec « batonnage »  
durant 11 mois

Collage et mise en bouteilles

### TYPICITE

Nez complexe, à la fois floral et  
minéral.

Petites notes d'agrumes.

Finement acidulé et rafraichissant.

Légère salinité

### SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Parfait en apéritif

### GARDE

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](http://WWW.THEULOTJUILLOT.EU)

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