



CHÂTEAU MIPONT

MERCUREY

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CÉPAGE

Pinot Noir : Belle sélection de Pinot à petits grains

TÉRROIR

Altitude 225m

Terroir argilo-calcaire au coeur du village

Exposition plein sud – bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel

Naturellement protégé des vents dominants, la maturité des raisins y est toujours parfaite.

ÂGE DE LA VIGNE

Vigne plantée en 1963

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

Tri de la vendange sur table après récolte

Erafflage 100%

Macération préfermentaire à froid (5 à 6 jours)

Cuvaison de 12 jours en cuve avec pigeages et remontages 2 à 3 fois par jour

Mise en fûts après débouillage (2 semaines)

Elevage 1 an sous bois dont 20% de fûts neufs

Mise en bouteilles après une filtration très légère.

TYPICITE

A mi-chemin entre Mercurey Vieilles Vignes rouge et Mercurey 1^{er} CRU, la complexité et la finesse des vins produits dans ce terroir en

feront sans doute un nouveau 1^{er} CRU lors de la future révision du classement de Mercurey.

GARDE

Environ 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

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