



BOURGOGNE ROUGE

CÔTE CHALONNAISE

CÉPAGE

Pinot Noir

TÉRROIR

Sol de bas de coteaux
Terres denses, profondes et assez fertiles

ÂGE DE LA VIGNE

La vigne est âgée de 30 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 en caisses

Tri de la vendange sur table après récolte

Éraflage à 100%

Macération préfermentaire à froid 1 à 3 jours et cuvaison 11 jours avec pigeages et remontages

Elevage partiellement en cuve (15 à 20 %), le reste en fûts avec 10% de fûts neufs maximum durant 11 mois puis assemblage en cuve et mise en bouteilles 3 mois après clarification naturelle.

TYPICITE

Un vrai Pinot Noir gourmand aux accents Bourguignon de fruits frais (fraises, cerises...)

SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Parfait pour les viandes rôties ou plats en sauce aux saveurs délicates.

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

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