



LES COMBINS

MERCUREY 1^{ER} CRU

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CÉPAGE

Pinot Noir (sélection "massale")

TÉRROIR

Marnes claires beiges de l'oxfordien.
Coteau de pente moyenne exposé
plein sud- altitude environ 275 m.

ÂGE DE LA VIGNE

1/3 âgée de 45 ans
2/3 âgée de 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 en caisses

Trie de la vendange sur table

Cuvaison assez longue de 15 jours
incluant 4 jours de préfermentaire à
12°. Durée adaptée à la structure du
millésime.

Elevage de 14 mois dont 12 en fûts
(25% de fûts neufs)

Mise en bouteilles quelques mois après
assemblage, précédé d'une légère
filtration si nécessaire.

TYPICITE

Toute la fougue et la puissance de ce
grand terroir.

Mûres et myrtilles - richesse et volume,
mais des tanins incroyablement
dociles.

SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Ouvrir avant le service et laisser
quelques heures à température
ambiante. Idéal avec le boeuf -
Une cuisine un peu épicée et exotique
ne lui fait pas peur.

GARDE

8 à 10 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.