

DOMAINE  
**THEULOT  
JUILLOT**



## LES CHENAULTS MERCUREY BLANC

GRAND VIN DE BOURGOGNE

### CÉPAGE

Chardonnay

### TÉROIR

Terroir exposé plein sud

Sol argilo-calcaire

### MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE

Vendange manuelle en caisses de 30 Kg

Tri de la vendange

Les raisins sont pressés entiers ;  
après un léger débouillage à « basse  
température » (10°C) le moût est mis à  
fermenter : 75% en cuve et 25% en fûts  
20% de fûts neufs

Une telle répartition a pour but de  
garder toute la typicité du Chardonnay  
dans son terroir calcaire, tout en  
affinant les arômes et en augmentant  
la complexité par un élevage partiel  
en fûts.

La fermentation se fera sans addition  
de levures, à température de 18/20°C  
(pour partie cuve)

Mise en bouteilles après 12 mois  
d'élevage avec un simple soutirage  
de clarification et une très légère  
filtration.

### TYPICITE

Minéralité et pureté aromatique  
caractérisent ce vin.

Aromes de fruits exotiques et de fruits  
à chair blanche

### GARDE

Environ 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.*