



LES CHAMPS MARTINS

MERCUREY 1^{ER} CRU ROUGE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CÉPAGE

Pinot Noir

TÉRROIR

Altitude 300m

Coteau de Marnes beiges (exposition Sud Sud-ouest)

Alternance de petits bancs calcaires

ÂGE DE LA VIGNE

2 Parcelles : La plus ancienne de 40 ans, l'autre 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

Trie de la vendange sur table après récolte

Erraflage à 100%

Macération préfermentaire à 15° (3jours)

Cuaison 15 jours avec pigeages et remontages modérés pour une extraction la plus douce possible.

Elevage de 12 mois en fûts dont 25% de bois neuf.

TYPICITE

Le pinot s'exprime ici avec de la minéralité, beaucoup de précision aromatique, pureté et équilibre.

Belle matière, avec un final légèrement salin.

GARDE

Environ 5 à 8 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.