



LA CAILLOUTE - MONOPOLE

MERCUREY 1^{ER} CRU ROUGE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Issue d'un ensemble comprenant forêt et pavillon de chasse, cette parcelle constitue un lieu-dit emblématique de l'appellation Mercurey. Acquis par notre grand-père au début des années cinquante, elle est indissociable du nom « Emile Juillot ».

Terroir voué à la culture de Pinot Noir, un affleurement géologique différent, permet de produire ici aussi, dans sa partie supérieure, un des grands vin blanc de l'appellation.

CÉPAGE

Pinot Noir issu de 2 sélections distinctes : l'une apportant finesse et complexité, l'autre couleur et structure.

TÉROIR

Sol de calcaire oolithique du jurassique de couleur « rouge ».

D'une altitude de l'ordre de 300m, il est tourné vers le sud est ; cette exposition doublée d'une forte déclivité permet ici de bénéficier d'un très fort ensoleillement.

ÂGE DE LA VIGNE

Parcelle plantée en 1979 et 1980.

CONDUITE DE LA VIGNE

Ici, deux types de taille sont utilisés : la taille « guyot » pour les plants les plus fins et le « cordon de Royat » pour maîtriser les plants vigoureux.

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

Eraflage 100%

Macération préfermentaire à froid (5 - 6 jours à 10 - 12 °)

Cuvaison de 15 jours avec pigeage et remontage. Le rythme et l'alternance en sont dictés par les caractéristiques de chaque millésime.

Elevage 100% fûts dont 25% de fûts neufs

Durée totale de l'élevage : 12 à 15 mois avant mise en bouteilles, précédé d'une légère filtration si nécessaire.

SERVICE ET MARIAGE METS/VINS

Bien que parfait dans les associations classiques dédiées au Bourgogne, un soupçon de modernité ou d'exotisme mettront en valeur ses qualités.

Sa fraîcheur et sa tonicité accompagnent parfaitement des viandes blanches et certains poissons.

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.