

**Domaine Jeanne & François Raquillet**

19 rue de Jamproyes
71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 14 61
contact@domaine-raquillet.com
www.domaine-raquillet.com

Clos des Barraults

Mercurey 1er Cru Blanc Clos des Barraults

Cette cuvée produit un vin au côté salin et suave, doté d'une très belle tension et de beaucoup de fraîcheur. Ample et riche, il se boit facilement et garde un bel équilibre entre acidité et structure. L'usage de grands contenants de chêne favorise son équilibre.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Chardonnay	0,1 ha	15 ans	4 à 10 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Plein Est.
SOL	Issu de marnes peu calcaires

À LA VIGNE

Vigne taillée en guyot simple. Le sol est cultivé mécaniquement avec plusieurs labours par an. La vigne est ébourgeonnée pour éclaircir le milieu et obtenir un état sanitaire des raisins optimal. Un effeuillage de la vigne est réalisé, ce travail représente une solution alternative pour ne plus utiliser d'anti-botrytis. Les raisins sont cueillis à la main. Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.

À LA CAVE

VINIFICATION	Après pressurage des raisins entiers, les mûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait dans un fût de 450 litres.
ÉLEVAGE	Après un an d'élevage sur lies fines en grand contenant afin de préserver minéralité, finesse et élégance. Le vin est légèrement filtré puis embouteillé après 15 mois d'élevage (12 mois en fût et 3 mois en cuve).

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À consommer sur un repas, poisson ou fruits de mer. Entre 4 et 10 ans de garde. Un vin qui se révèle après quelques années en bouteille. Température de service 14°.