

**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

Les Veleys

Mercurey 1er Cru Blanc Les Veleys

Cette cuvée produit un vin plus large en bouche, qui s'ouvre rapidement avec des notes florales. Bien que souple, le vin a de la chair sans jamais de lourdeur. Ample et riche, il se boit facilement et garde un bel équilibre entre acidité et structure.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Chardonnay	0,7 ha	65 ans	4 à 7 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Secteur de Chamirey. Grand terroir de l'appellation.
SOL	Issu de marnes peu calcaires

À LA VIGNE

Vigne taillée en guyot simple. La vigne s'autorégule avec l'âge. 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 et mis en caisse. Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.

À LA CAVE

VINIFICATION	Après pressurage pneumatique des raisins entiers, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait en fûts de 400 litres, dont un tiers est renouvelé chaque année.
ÉLEVAGE	Après un an d'élevage sur lies fines en grands contenants afin de préserver minéralité, finesse et élégance, les fûts sont assemblés. 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 7 ans de garde. À déguster autour de 14° sur des volailles ou des viandes blanches.