

**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 Paradis

Mercurey 1er Cru Rouge Clos Paradis

Un vin qui a beaucoup d'énergie et de souplesse, très fruité, enrobé de tanins très soyeux. Le nez est riche, sur les fruits noirs, les épices, avec une touche réglissée. La bouche est concentrée et gourmande, le fruit juteux s'harmonise avec la salinité. C'est un vin de garde moyenne.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,22 ha	40 ans	4 à 7 ans

LA PARCELLE

SOL Moyennement profond, issu de calcaires durs

À LA CAVE

VINIFICATION Égrappées à 100 %, puis réceptionnées dans des bacs inox par gravité, les baies sont mises en cuve pour une macération préfermentaire à froid de 5 jours à 12°. La fermentation est naturelle, avec les levures indigènes présentes sur les raisins et dans la cuverie. Fermentation alcoolique en cuve, fermentation malolactique en fûts. Pas de pigeage : les relevages sont privilégiés, deux par jour : nous gardons ainsi la fraîcheur du vin et son fruit. Décuvage après 15 à 20 jours, puis pressurage.

ÉLEVAGE 12 mois en fûts de chêne français

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 4 et 7 ans, dans leur jeunesse, sur des viandes rouges. Température de service 16/17 °C.