CLOS PARADIS

MERCUREY ROUGE PREMIER CRU

DOMAINE RAQUILLET

Vin qui a beaucoup d'énergie et de souplesse, très fruité, enrobé de tanins très soyeux. C'est un vin de garde moyenne.

À consommer dans les 4 et 7 ans, dans leur jeunesse sur des viandes rouges. Température de service autour de16 - 17 °C.

APPELLATION	Mercurey
CÉPAGE	Pinot noir
SOL	Moyennement profond issu de calcaire durs
SITUATION	Parcelle située plein Est sur la commune de St Martin/Montaigu
SUPERFICIE	0,22 hectare
ÂGE MOYEN	40 ans
ELEVAGE	Le vin est mis en fûts, environ 30 % de fûts neufs. Cette cuvée est embouteillée après 12 mois d'élevage.

VINIFICATION

Egrappées à 100% puis réceptionnées dans des bacs inox par gravité, les baies sont ensuite mises en cuve pour une macération pré fermentaire à froid de 5 jours (12°). La fermentation est naturelle avec les levures indigènes présentent sur les raisins et dans la cuverie. Fermentation alcoolique en cuve et fermentation malolactique en fûts. Pas de pigeage, les relevages sont privilégiés quotidiennement à raison de 2 par jour. En effectuant uniquement des relevages nous gardons la fraicheur du vin et son fruit. Décuvage après 15 à 20 jours puis pressurage.

PRATIQUES CULTURALES

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 et mis en caisse, ils sont ensuite triés à la cuverie.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

SUIVEZ-NOUS

Domaine certifié en Haute Valeur Environnementale depuis 2022

Domaine Raquillet | 19 rue de Jamproyes 71640 Mercurey | contact@domaine-raquillet.com | +33 (0) 3 85 45 14 61 | **domaine-raquillet.com**