

**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 Combins

Mercurey 1er Cru Rouge Les Combins

C'est un vin rouge très expressif et puissant. L'exposition sud de cette parcelle apporte des arômes de fruits généreux, axés sur la cerise. C'est un vin solide en bouche et soyeux.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,90 ha	30 ans	6 à 7 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Exposée plein sud.
SOL	Sol profond, calcaire issu de dépôt caillouteux

À LA VIGNE

Cette vigne est taillée en cordon de Royat, et enherbée un rang sur deux afin d'équilibrer la vigueur. 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 au chai. Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.

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. Très peu de pigeage : les relevages sont privilégiés, deux par jour. Décuvage après 15 à 20 jours, puis pressurage.
ÉLEVAGE	Le vin est mis en fût (20 % de fûts neufs) pendant 12 mois, puis il est soutiré pour finir les 6 derniers mois d'élevage en cuve. La mise en bouteille a lieu au printemps, après 2 hivers en cave.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce vin supporte un passage en carafe pour le rendre plus gourmand. Température de service 18°. À consommer dans les 6 à 7 ans.