

**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 Naugues

Mercurey 1er Cru Rouge Les Naugues

L'exposition sud apporte des arômes de fruits noirs à ce premier cru puissant tout en restant rond et charnu. C'est un vin solaire et gourmand, large en bouche, de belle texture, qui ne demande qu'à évoluer lentement.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,50 ha	50 ans	5 à 10 ans

LA PARCELLE

SITUATION Située à mi-pente et exposée plein sud, on trouve dans ce secteur les grands terroirs de Mercurey.

SOL Issu de marnes peu calcaires

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. 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 Le vin est mis en fût (30 % 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 soyeux. Température de service 18°. À consommer dans les 5 à 10 ans.