

**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 Vasées

Mercurey 1er Cru Rouge Les Vasées

C'est le plus fruité et le plus souple des premiers crus du domaine. Le nez est très pinot, la bouche savoureuse et ronde, avec une bonne texture. Séveux et complet, doté d'un fruit noir étoffé.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	1,10 ha	60 ans	5 à 8 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Située en milieu de coteau et exposée plein sud.
SOL	Argilo-calcaire

À LA VIGNE

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 au chai. C'est une parcelle très précoce, les vendanges commencent souvent par cette vigne. 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) pour 12 mois. Après.
---------	---

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Nous suggérons de consommer ce vin à 17° en le carafant les premières années. Son optimum se situe autour de 5 ans. Il peut se garder jusqu'à 8 ans.