

CHAMIREY

MERCUREY BLANC



DOMAINE RAQUILLET

**On élabore avec cette jeune vigne, un vin fin , sur une belle tension.
Bien que cette cuvée soit axée sur les agrumes, des arômes de fleurs
blanches et accacia se révèlent avec beaucoup de fraîcheur.
Ce vin a pour vocation à être consommé dans sa jeunesse.**

Ce vin s'apprécie après quelques mois de bouteille jusqu'à
3/5 ans, en apéritif ou en début de repas. À déguster à 14°.

APPELLATION	_____	Mercurey
CÉPAGE	_____	Chardonnay
SOL	_____	Le sol est peu profond, calcaire
SITUATION	_____	Exposition Est , dans un Clos
SUPERFICIE	_____	0.1 hectares
ÂGE MOYEN	_____	5 ans
ELEVAGE	_____	12 mois : Fût de 400 L d'un an. Elevage sur lies fines puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille.

VINIFICATION

Après pressurage des raisins entiers, les moûts sont débourbés.
La fermentation alcoolique se fait en fûts de 400l.

PRATIQUES CULTURALES

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.

Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.



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

SUIVEZ-NOUS



Domaine certifié en Haute Valeur
Environnementale depuis 2022