

**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

La Brigadière

Mercurey Blanc La Brigadière

On élabore sur cette parcelle un vin précis, droit, très racé et minéral. Les arômes sont plus en finesse qu'en exubérance et évoluent dans le temps avec des notes de fruits secs, agrumes, fleurs blanches et acacia. La bouche est tendue, rectiligne, puis persiste et s'ouvre avec le temps.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Chardonnay	2 ha	25 ans	Jusqu'à 7 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Exposition ouest, sud-ouest.
SOL	Issu de marnes peu calcaires, recouvert de cailloux d'éboulis en surface

À LA VIGNE

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.

À LA CAVE

VINIFICATION	Après pressurage des raisins entiers, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait en fûts de 400 litres.
ÉLEVAGE	12 mois : 30 % de fûts neufs. Elevage sur lies fines puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ce vin s'apprécie après quelques mois de bouteille, jusqu'à 6 ou 7 ans. À déguster à 14°.