

**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

Vieilles Vignes

Mercurey Blanc Vieilles Vignes

Cette cuvée a vocation à être consommée jeune, sur le fruit, car on y trouve toute la finesse du chardonnay. La tension, l'élevage et la minéralité s'y alignent, avec des saveurs de praline soulignées par un boisé délicat.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Chardonnay	1 ha	40 ans	Jusqu'à 3 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Secteur frais et venteux.
SOL	Profond argileux

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, à une température comprise entre 18° et 22°.
ÉLEVAGE	12 mois : 20 % de fûts neufs (fûts de 400l). Elevage sur lies fines en grands contenants afin de préserver minéralité, finesse et élégance, puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Nous suggérons de consommer ce vin dans les 3 ans, plutôt en apéritif ou en début de repas. À déguster autour de 14°.