VILLAGE

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

Chamirey

Mercurey Rouge Chamirey

Un pinot noir au profil glissant, souple et fringant. Vin croquant et acidulé, déjà gourmand et charnu, porté par un fruit lisse et mûr. Une cuvée à apprécier dans sa jeunesse, pour sa fraîcheur et son élan.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,2 ha	25 ans	2 à 5 ans

LA PARCELLE

SITUATION Parcelle situé près des très bons terroirs de l'appellation. Elle est exposée plein est et profite d'un ensoleillement maximal.

SOL Issu de marnes peu calcaires, recouvert de cailloux d'éboulis en surface

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. 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 12 mois en fûts de chêne français

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À consommer entre 2 et 5 ans, sur des viandes rouges ou des grillades. Température de service 16/17°.

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