

**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 Carabys

Mercurey Rouge Les Carabys

C'est un vin de plaisir, très gourmand, sur le fruit, qui peut se révéler dès les premières années. Issu d'une vigne de plus de 60 ans exposée plein est sur un sol argilo-calcaire, il joue sur la profondeur et la puissance.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,60 ha	60 ans	2 à 5 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Plein Est.
SOL	Profonds argilo-calcaires, colluvions

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	Celui-ci est mis en fûts (20 % fûts neufs).

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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