

**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 Chazeaux « Cuvée Suzanne »

Mercurey Rouge Les Chazeaux, Cuvée Suzanne

C'est un vin de plaisir, très gourmand, sur le fruit, avec une belle profondeur et une robe intense. Un vin très expressif qui éclate en bouche. Un Mercurey village qui n'a rien à envier à un premier cru.

CÉPAGE	SUPERFICIE	ÂGE DES VIGNES	GARDE
Pinot noir	0,40 ha	10 ans	2 à 5 ans

LA PARCELLE

SITUATION	Plein sud.
SOL	Profonds, calcaires

À LA VIGNE

Taillée en guyot simple. C'est le plus beau matériel végétal de Bourgogne : ATVB extra fin. 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.

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, environ 40 % de fûts neufs Cette cuvée est embouteillée après 12 mois d'élevage.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À consommer entre 2 et 5 ans. Température de service 16/17°.