



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY ROUGE

Vieilles Vignes

Bien qu'issu de vieilles vignes, nous élaborons un vin friand, gourmand aux notes de fruits frais, avec une texture suave, onctueuse. Le vin s'ouvre dès sa 1ère année, l'élevage ne le marque pas pour rester élégant. C'est un vin de plaisir qui peut se déguster les premières années.



| | | |
|-------------|---|--|
| APPELLATION | — | <i>Mercrey</i> |
| CÉPAGE | — | <i>Pinot noir</i> |
| SITUATION | — | <i>Cette cuvée provient de nos plus vieilles parcelles du domaine.</i> |
| SUPERFICIE | — | <i>2 hectares</i> |
| SOL | — | <i>Sols argilo calcaire</i> |
| ÂGE MOYEN | — | <i>60 ans</i> |

PRATIQUES CULTURALES — Cette cuvée provient de nos plus vieilles parcelles du domaine qui sont taillées 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. Ce sont des vignes très précoces, que nous vendangeons souvent dans les premières.


VINIFICATION — Egrappées à 100% puis réceptionnées dans des bacs inox par gravité, les baies sont ensuite mises en cuve pour une macération pré fermentaire à froid de 5 jours (12°). La fermentation est naturelle avec les levures indigènes présentes sur les raisins et dans la cuverie. Fermentation alcoolique en cuve et fermentation malolactique en fûts. Très peu de pigeage, les relevages sont privilégiés quotidiennement à raison de 2 par jour. Décuvage après 12 à 15 jours puis pressurage.


ELEVAGE — Jus de presse et jus de goutte sont assemblés avant de séjourner dans des fûts pendant 12 mois (20% fûts neufs). Après une légère filtration, le vin est embouteillé.

SERVICE — À consommer légèrement frais, 16° soit jeune sur le fruit, soit plus évolué, 4 à 6 ans pour sa complexité.

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

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet_vin