



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY BLANC 1ER CRU

Les Veleys

Cette cuvée produit un vin plus large en bouche, qui s'ouvre rapidement avec des notes florales. Bien que souple, le vin a de la chair sans jamais de lourdeur. Ample, riche, il se boit facilement et garde un bel équilibre entre acidité et structure.



APPELLATION	—	<i>Mercurey</i>
CÉPAGE	—	<i>Chardonnay</i>
SITUATION	—	<i>Secteur de Chamirey. Grand terroir de l'appellation</i>
SUPERFICIE	—	<i>0,70 hectare</i>
SOL	—	<i>Issu de marnes peu calcaires.</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>65 ans</i>

PRATIQUES CULTURALES

Vigne taillée en guyot simple. La vigne s'autorégule avec l'âge.

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.

Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.

VINIFICATION

Après pressurage pneumatique des raisins entiers, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait en fûts de 400l dont 1/3 est renouvelé tous les ans.

ELEVAGE

Après un an d'élevage sur lies fines en grands contenants afin de préserver minéralité, finesse et élégance, les fûts sont assemblés. Le vin est légèrement filtré puis embouteillé après 15 mois d'élevage (12 mois en fût et 3 mois en cuve).

SERVICE

À consommer sur un repas, poisson, fruits de mer. Entre 4/7 ans de garde. A déguster autour de 14° sur des volailles, viandes blanches.



@domaineraquillet



/domaineraquillet



@raquillet_vin

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