



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY ROUGE

Chamirey

Cette cuvée a vocation à être consommée jeune, sur le fruit car on y trouve la finesse du chardonnay.



APPELLATION — *Mercurey*

CÉPAGE — *Chardonnay*

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

SUPERFICIE — *0,21 hectare*

SOL — *Argilo-calcaire*

ÂGE MOYEN — *15 ans*

PRATIQUES CULTURALES

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.

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. Pas de pigeage, les relevages sont privilégiés quotidiennement à raison de 2 par jour. En effectuant uniquement des relevages nous gardons la fraîcheur du vin et son fruit. Décuvage après 15 à 20 jours puis pressurage.

ELEVAGE

Celui-ci est mis en fûts (10% fûts neufs) Cette cuvée est embouteillée après 10 mois d'élevage.

SERVICE

A consommer entre 2 et 5 ans sur des viandes rouges ou des grillades. Température : 16/17°.

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet_vin

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