



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY ROUGE

Les Chazeaux

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.



APPELLATION	—	<i>Mercrey</i>
CÉPAGE	—	<i>Pinot noir</i>
SITUATION	—	<i>Plein sud</i>
SUPERFICIE	—	<i>0,40 hectare</i>
SOL	—	<i>Sols profonds, calcaires</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>début des années 2010</i>

PRATIQUES CULTURALES

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.

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

SERVICE

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



@domaineraquillet



/domaineraquillet



@raquillet_vin

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