



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY BLANC 1ER CRU

Clos Barraults

Cette cuvée produit un vin avec un coté salin, suave il possède une très belle tension avec beaucoup de fraîcheur. Ample, riche, il se boit facilement et garde un bel équilibre entre acidité et structure.



APPELLATION	—	<i>Mercrey</i>
CÉPAGE	—	<i>Chardonnay</i>
SITUATION	—	<i>Plein Est</i>
SUPERFICIE	—	<i>0,10 hectare</i>
SOL	—	<i>Issu de marnes peu calcaires.</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>15 ans</i>

PRATIQUES CULTURALES	—	Vigne 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. Le travail de la vigne est en lutte conventionnelle raisonnée.
----------------------	---	---


VINIFICATION	—	Après pressurage des raisins entiers, les moûts sont débourbés. La fermentation alcoolique se fait dans un fût de 450l.
--------------	---	---

ELEVAGE	—	Après un an d'élevage sur lies fines en grand contenant afin de préserver minéralité, finesse et élégance. 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 4/10 ans de garde. Vin qui se révèle après quelques années en bouteille. Température de service 14°.
---------	---	--

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet_vin

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