



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY ROUGE 1ER CRU

Les Naugues

L'exposition sud apporte des arômes de fruits noirs à ce 1er cru qui est puissant tout en restant rond et charnu. C'est un vin solaire et gourmand.



APPELLATION — *Mercrey*

CÉPAGE — *Pinot noir*

SITUATION — *Située à mi-pente et exposée plein sud, on trouve dans ce secteur les grands terroirs de Mercrey.*

SUPERFICIE — *0.50 hectare*

SOL — *Sol issu de marnes peu calcaires*

ÂGE MOYEN — *50 ans*

PRATIQUES CULTURALES

— Cette vigne est taillée en cordon de Royat, et enherbée un rang sur deux afin d'équilibrer la vigueur.

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. Très peu de pigeage, les relevages sont privilégiés quotidiennement à raison de 2 par jour. Décuvage après 15 à 20 jours puis pressurage.

ELEVAGE

— Le vin est mis en fût (30% de fûts neufs) pendant 12 mois, puis il est soutiré pour finir les 6 derniers mois d'élevage en cuve. La mise en bouteille a lieu au printemps, après 2 hivers en cave.

SERVICE

— Ce vin supporte un passage en carafe pour le rendre plus soyeux. Température de service 18°. A consommer dans les 5 à 10 ans.

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet_vin

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