



# DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

## MERCUREY ROUGE 1ER CRU

### Les Veleys

Ce vin de garde oscille entre puissance et solidité avec des tannins très soyeux présents en bouche et une finale sur la minéralité qui apporte de la fraîcheur. Ce vin s'affine progressivement pour évoluer vers une texture plus suave après quelques années.



APPELLATION	—	<i>Mercurey</i>
CÉPAGE	—	<i>Pinot noir</i>
SITUATION	—	<i>Exposé soleil levant plein est.</i>
SUPERFICIE	—	<i>0.80 hectare</i>
SOL	—	<i>Sol issu de marnes peu calcaires</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>65 ans</i>

#### PRATIQUES CULTURALES

Cette vigne est taillée en cordon de Royat.

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 18 à 22 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 inox afin d'affiner les tannins. Très légère filtration avant la mise en bouteille qui a lieu au printemps, après 2 hivers en cave.

#### SERVICE

À carafier les premières années. C'est un vin de garde de 5 à 10 ans. Température 18°.



@domaineraquillet



/domaineraquillet



@raquillet\_vin

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