



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY BLANC

Vieilles Vignes

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



APPELLATION	—	<i>Mercurey</i>
CÉPAGE	—	<i>Chardonnay</i>
SITUATION	—	<i>Secteur frais et venteux</i>
SUPERFICIE	—	<i>1 hectare</i>
SOL	—	<i>Profond argileux</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>40 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 en fûts (température de fermentation entre 18° et 22°).

ELEVAGE — 12 mois : 20 % de fûts neufs (fûts de 400l). Elevage sur lies fines en grands contenants afin de préserver minéralité, finesse et élégance, puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille.

SERVICE — Nous suggérons de consommer ce vin dans les 3 ans plutôt en apéritif ou en début de repas. A déguster autour de 14°.

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet_vin

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