



# DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY BLANC

## La Brigadière

On élabore sur cette parcelle un vin précis, droit, très racé et minéral. Les arômes sont plus en finesse qu'en exubérance et évoluent dans le temps avec des notes de fruits secs, agrumes, fleurs blanches, acacia. La bouche est tendue, rectiligne puis persiste et s'ouvre avec le temps.




APPELLATION	—	<i>Mercrey</i>
CÉPAGE	—	<i>Chardonnay</i>
SITUATION	—	<i>Exposition ouest, sud-ouest.</i>
SUPERFICIE	—	<i>2 hectares</i>
SOL	—	<i>Le sol est issu de marnes peu calcaires et recouvert de cailloux d'éboulis en surface.</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>25 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 de 400l.
ELEVAGE	—	12 mois : 30 % de fûts neufs. Elevage sur lies fines puis soutirage. Filtration légère avant mise en bouteille.
SERVICE	—	Ce vin s'apprécie après quelques mois de bouteille jusqu'à 6/7 ans. À déguster à 14°.

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet\_vin

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