



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY ROUGE 1ER CRU

Les Vasées

C'est le plus fruité, le plus souple des 1ers crus du domaine. Le nez est très pinot, la bouche savoureuse, ronde avec une bonne texture.



APPELLATION	—	<i>Mercrey</i>
CÉPAGE	—	<i>Pinot noir</i>
SITUATION	—	<i>Située en milieu de coteau et exposée plein sud</i>
SUPERFICIE	—	<i>1.13 hectare</i>
SOL	—	<i>Sols argilo calcaire</i>
ÂGE MOYEN	—	<i>60 ans</i>

PRATIQUES CULTURALES — 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 et mis en caisse, ils sont ensuite triés au chai. C'est une parcelle très précoce, les vendanges commencent souvent par cette vigne.
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 présent 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) pour 12 mois. Après une légère filtration, le vin est embouteillé.

SERVICE — Nous suggérons de consommer ce vin à 17° en le carafant les premières années. Son optimum se situe autour de 5 ans. Il peut se garder jusqu'à 8 ans.

 @domaineraquillet

 /domaineraquillet

 @raquillet_vin

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