



DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET

Grands Vins de Bourgogne

MERCUREY ROUGE 1ER CRU

Révélation

Cette cuvée spéciale, provenant d'une parcelle de vigne de plus de cent ans, offre un vin dense et concentré, séveux. Il ménage cependant finesse et fruité.



APPELLATION — *Mercrey*

CÉPAGE — *Pinot noir*

SITUATION — *Parcelle est exposée soleil levant plein est*

SUPERFICIE — *0,20 hectare*

SOL — *Sol issu de marnes peu calcaires*

ÂGE MOYEN — *111 ans*

PRATIQUES CULTURALES

— Cette vigne est 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.

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 par gravité 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. La fermentation alcoolique a lieu dans la cuve et la fermentation malolactique dans les fûts. Décuvage après 18 à 22 jours puis pressurage.

ELEVAGE

— Le vin élevé 18 mois en fûts (dont 50% fûts neufs) est soutiré pour finir ces 6 derniers mois d'élevage en cuve inox afin d'affiner les tanins.

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.