

RAQUILLET FRANCOIS SARL

Mercurey Premier Cru

Les Veleys, Rouge, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Situation : Exposé soleil levant plein Est

TERROIR

Sol issu de marnes peu calcaires

A LA VIGNE

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. 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.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.80 ha - **Age moyen des vignes :** 65 ans

Autres informations : Les Veleys - The whole of it is situated at the bottom of Montaigu castle. They found ancient wood and stone constructions that were the remains of a wash house. Indeed this was a living place as the Climat name shows. Veleys are the forms that the low Latin word VILLARE "the hamlet, the farm" could have taken.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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.

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

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.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

Température 18°. À carafes les premières années.

RAQUILLET FRANCOIS SARL

Mercurey Premier Cru

Les Veleys, Rouge, 2019



NOTRE ENTREPRISE

Issu d'une lignée de viticulteurs de père en fils depuis 11 générations, François Raquillet a commencé à travailler la vigne avec son père en 1984 et a repris le domaine en 1990 avec son épouse Emmanuelle. Dès lors, il apporta des modifications significatives à la philosophie de travail en diminuant les rendements et en introduisant des fûts de première qualité. Le domaine exploite quatorze hectares de vignes dans la Côte Chalonnaise et propose une gamme diversifiée de vins blancs et de vins rouges. Depuis 2018, leur fille Jeanne a rejoint ses parents sur le domaine.

Date de création/reprise : 1960 -

Surface totale du domaine : 14ha

N° de FDA : 11671420774 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Canada Ontario, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique