

RAQUILLET FRANCOIS SARL

Mercurey

Vignes des Chazeaux, Cuvée Suzanne, Rouge, 2017



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Appellation : Mercurey
Cépage : Pinot noir
Situation : Plein sud
Sols : profonds, calcaires

TERROIR

Sols : profonds, calcaires

A LA VIGNE

Taillée en guyot simple. C'est le plus beau matériel végétal de Bourgogne : ATVB extra fin.

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.

Autres informations : Vignes des Chazeaux - The word Chazeaux from Late Latin CASALE "building land, farm" this word designating a place where you can find the ruins of ancient housing and that seems to be the case here.

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. Pas de pigeage, les relevages sont privilégiés quotidiennement à raison de 2 par jour. Décuvage après 15 à 20 jours puis pressurage.

ELEVAGE

Cette cuvée est embouteillée après 12 mois d'élevage dans 40% fûts neufs.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

C'est un vin de plaisir, très gourmand, sur le fruit, avec une belle profondeur et une robe intense. Un vin très expressif qui éclate en bouche.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Température de service 16/17°C.

RAQUILLET FRANCOIS SARL

Mercurey

Vignes des Chazeaux, Cuvée Suzanne, Rouge,
2017



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