

RAQUILLET

MERCUREY CHAMIREY

SITE/ASPECT: Parcel situated near the best terroirs of the appellation, facing due east.

AREA : 0.21 hectares

SOILS : Calcareous clay

VINE DENSITY: 10 000 vines/ha

AVERAGE VINE AGE : 15 years

PRATIQUES CULTURALES :

Vigne taillée en guyot. La vigne est ébourgeonnée, le sol labouré. Les vendanges sont manuelles avec tri des raisins.

YIELD : 40 HL/HA

VINIFICATION :

Egrappées puis réceptionnées dans des bacs inox par gravitation, les grumes sont ensuite mises en cuve thermo-régulée pour une macération à froid de plusieurs jours. La fermentation est naturelle, sans levure ajoutée.
Nous décuivons assez vite pour ne pas durcir le vin.

ELEVAGE :

Celui-ci est mis en fûts.

Cette cuvée est embouteillée après 12 mois d'élevage.

VIN :

C'est un vin de plaisir, très gourmand, sur le fruit.

SERVICE :

A consommer entre 1 et 3 ans sur des viandes rouges ou des grillades.