



## Fiche Technique

### Domaine François Raquillet *Mercurey Chamirey Rouge*



François Raquillet, issu d'une lignée de viticulteurs, reprend le domaine familial en 1990 avec son épouse, en modernisant les pratiques. Le domaine s'étend sur 14 hectares en Côte Chalonnaise dont 5 hectares en Premier Cru et produit des vins blancs et rouges. Leur fille Jeanne les a rejoints en 2018. Le travail de la vigne est soigné, avec une attention particulière à la taille, à l'entretien des sols et à l'effeuillage, sans recours à l'anti-botrytis. Les vendanges sont manuelles, suivies d'un tri rigoureux pour ne conserver que les meilleurs raisins.



La parcelle, bien exposée à l'est, bénéficie d'un excellent ensoleillement et d'un travail du sol soigné avec plusieurs labours par an. La vigne est ébourgeonnée et effeuillée pour limiter les traitements, les raisins sont récoltés à la main et triés. La vinification comprend une macération à froid, une fermentation naturelle sans pigeage, avec seulement des remontages pour préserver la fraîcheur du vin. Après 10 mois d'élevage en fûts (dont 10 % neufs), la cuvée est embouteillée.



100 % Pinot Noir

Robe : Délicats reflets rubis.



Nez : Il offre des arômes frais de fruits rouges (fraise, framboise) et noirs (cassis, mûre).

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



Idéal avec des viandes rouges ou des grillades.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Raquillet

### *Mercurey Vieilles Vignes Rouge*



François Raquillet, issu d'une lignée de viticulteurs, reprend le domaine familial en 1990 avec son épouse, en modernisant les pratiques. Le domaine s'étend sur 14 hectares en Côte Chalonnaise dont 5 hectares en Premier Cru et produit des vins blancs et rouges. Leur fille Jeanne les a rejoints en 2018. Le travail de la vigne est soigné, avec une attention particulière à la taille, à l'entretien des sols et à l'effeuillage, sans recours à l'antibiotrytis. Les vendanges sont manuelles, suivies d'un tri rigoureux pour ne conserver que les meilleurs raisins.



Cette cuvée provient de trois parcelles dont l'exposition se situe entre le sud et l'est : les Chazeaux, les Ormeaux, et le Meix. Deux des trois parcelles sont taillées en cordon de Royat et une en guyot simple, avec un travail du sol soigné et un effeuillage pour limiter les traitements. Les raisins, cueillis à la main, proviennent de vignes précoces et sont triés au chai. La vinification comprend une macération à froid, une fermentation naturelle sans pigeage, et un élevage de 12 mois en fûts (20 % neufs). Le vin est ensuite légèrement filtré avant l'embouteillage.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis.



**Nez :** Le nez est expressif aux arômes de fruits rouges frais, comme la cerise croquante et la framboise, accompagnés de délicates touches florales

**Dégustation :** Ce vin se distingue par sa gourmandise et ses notes de fruits frais. Il présente une texture suave et onctueuse, tout en restant élégant grâce à un élevage discret.



Idéal à l'apéritif avec une planche de charcuterie ou avec des plats de viandes rouges grillées et un plateau de fromage.

Potentiel de garde : environ 8 ans.





## Fiche Technique

### Domaine François Raquillet *Mercurey Les Carabys Rouge*



François Raquillet, issu d'une lignée de viticulteurs, reprend le domaine familial en 1990 avec son épouse, en modernisant les pratiques. Le domaine s'étend sur 14 hectares en Côte Chalonnaise dont 5 hectares en Premier Cru et produit des vins blancs et rouges. Leur fille Jeanne les a rejoints en 2018. Le travail de la vigne est soigné, avec une attention particulière à la taille, à l'entretien des sols et à l'effeuillage, sans recours à l'anti-botrytis. Les vendanges sont manuelles, suivies d'un tri rigoureux pour ne conserver que les meilleurs raisins.



Le sol est travaillé mécaniquement avec plusieurs labours, et la vigne est soignée par ébourgeonnage et effeuillage pour limiter les traitements. Les raisins sont cueillis à la main, triés au chai, puis égrappés et mis en cuve par gravité. La vinification repose sur une macération à froid, des fermentations naturelles, sans pigeage mais avec des relevages quotidiens pour préserver la fraîcheur du vin. Après pressurage, le vin est élevé 12 mois en fûts (20 % neufs) avant l'embouteillage.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis.



**Nez :** Le nez est marqué par des arômes gourmands de fruits rouges frais et de petites baies acidulées.

**Dégustation :** C'est un vin de plaisir, très gourmand, sur le fruit qui peut se révéler dès les premières années.



Idéal avec une volaille rôtie, un filet mignon de porc au jus réduit, ou encore un gratin de légumes aux herbes.

Potentiel de garde : environ 10 ans.