

## Fiche Technique

Domaine François Raquillet

*Mercurey Le Châtelet Blanc*



Le domaine viticole BIO de 5 hectares est situé à Saint-Martin-sous-Montaigu, en Bourgogne. La famille Virot y cultive la vigne depuis plusieurs générations. Pierre, après une carrière dans l'enseignement, revient à la vigne entre 1996 et 2014. En 2015, il fonde son propre domaine sur les terres familiales acquises en 1888. Il cultive aujourd'hui avec passion, en attendant que son fils Bastien prenne la relève.



Ce Mercurey blanc bio est exploité sur le terroir "Le Châtelet" (0.6 ha), orientation Sud-Est. Les raisins sont récoltés manuellement puis triés avec soin. Après un pressurage pneumatique, le jus subit un débourbage à froid pendant 24 heures. La fermentation alcoolique commence en cuve inox à température contrôlée, puis le vin est transféré en fûts, dont 15 % sont neufs. L'élevage en fût dure environ 12 mois, avec un ajout précis de sulfites après les fermentations malo-lactiques. Ce procédé permet d'obtenir des vins blancs fins, élégants et subtilement boisés.



100 % Chardonnay

Robe : Robe or pâle avec de légers reflets verts.



Nez : Le nez offre une bonne expression aromatique, avec des notes de fleurs blanches mêlant aubépine et acacia, avec quelques arômes subtils de fruits secs (noisette et amande).

Dégustation : L'attaque est franche. Le vin est frais et fruité et présente un bon équilibre entre rondeur et persistance, avec une pointe de minéralité en finale.



Idéal à l'apéritif, ou accompagné d'une entrée, ou d'un poisson (pavé de cabillaud).

Potentiel de garde : environ 8 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Raquillet

*Mercurey Vieilles Vignes Rouge*



Le domaine viticole BIO de 5 hectares est situé à Saint-Martin-sous-Montaigu, en Bourgogne. La famille Viroit y cultive la vigne depuis plusieurs générations. Pierre, après une carrière dans l'enseignement, revient à la vigne entre 1996 et 2014. En 2015, il fonde son propre domaine sur les terres familiales acquises en 1888. Il cultive aujourd'hui avec passion, en attendant que son fils Bastien prenne la relève.



Ce Mercurey rouge bio vieilles vignes est exploité sur les terroirs "En Boussoy" et "Les Hâtes" (2 ha au total), orientation Sud-Est. Les raisins sont récoltés manuellement, triés et égrappés, puis manipulés par gravité pour préserver les baies. Une macération à froid précède la fermentation alcoolique en cuve inox à 28 °C, avec peu de sulfites et des remontages quotidiens. Après 14 jours, le pressurage est effectué avec un pressoir pneumatique adapté aux rouges. L'élevage se fait en fûts, dont 25% de fûts neufs, pendant environ 12 mois. Cette méthode permet d'obtenir des vins rouges aux arômes de fruits et tanins soyeux.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis brillante.



Nez : Le premier nez est encore légèrement sur la retenue au débouchage. A l'aération, le vin s'ouvre sur des notes de fruits noirs auxquels se mêlent quelques arômes légèrement boisés et fumés.

Dégustation : L'attaque est assez dynamique. Le vin est équilibré, avec une structure élégante et gourmande. Les tanins soyeux et ciselés apportent de la fraîcheur et de l'énergie en finale.



Idéal sur une belle pièce de viande.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



## Fiche Technique

Domaine François Raquillet

### *Mercurey 1er Cru Clos du Paradis Rouge*



Le domaine viticole BIO de 5 hectares est situé à Saint-Martin-sous-Montaigu, en Bourgogne. La famille Virot y cultive la vigne depuis plusieurs générations. Pierre, après une carrière dans l'enseignement, revient à la vigne entre 1996 et 2014. En 2015, il fonde son propre domaine sur les terres familiales acquises en 1888. Il cultive aujourd'hui avec passion, en attendant que son fils Bastien prenne la relève.



Ce Mercurey rouge 1er Cru bio est exploité sur le terroir "Clos du Paradis" (0.33 ha), orientation Sud-Est. Les raisins sont récoltés manuellement, triés, égrappés, puis manipulés par gravité pour préserver leur intégrité. Une macération à froid précède la fermentation en cuve inox à 28°C, avec une réduction de moitié des doses de sulfites. Pigeages et remontages quotidiens permettent une bonne extraction. Après 14 jours, le vin est pressé avec un pressoir pneumatique adapté aux rouges. L'élevage dure 12 mois en fûts, dont 25% neufs, pour obtenir des vins aux arômes de fruits rouges et tanins soyeux.



100 % Pinot Noir

Robe : Robe rubis assez intense.



Nez : Le premier nez laisse percevoir quelques notes subtiles de cuir. A l'aération, le vin dévoile des arômes harmonieux de petits fruits noirs auxquels s'ajoute un soupçon de sureau.

Dégustation : L'attaque est ample et offre une palette aromatique assez intense et similaire à celle perçue au nez. Le toucher de bouche est rond et velouté. En finale, les tanins sont soyeux et fondus et apportent de la profondeur à cette cuvée.



Idéal sur un Boeuf Bourguignon.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

