



APPELLATION :	MERCUREY
Cuvée :	LES CARABYS
SITUATION/EXPOSITION :	Parcelle plein est.
SUPERFICIE :	0.60 hectares
SOLS :	Sols profonds argilo-calcaire - colluvions
AGE MOYEN :	60 ans
PRATIQUES CULTURALES :	Taillée en guyot simple. 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, ce travail représente une solution alternative pour ne plus utiliser d'anti-botrytis. 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.
RENDEMENTS :	40 HL/HA
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. En effectuant uniquement des relevages nous gardons la fraîcheur du vin et son fruit. Décuvage après 12 à 15 jours puis pressurage.
ELEVAGE :	Celui-ci est mis en fûts (20%fûts neufs). Cette cuvée est embouteillée après 12 mois d'élevage.
VIN :	C'est un vin de plaisir, très gourmand, sur le fruit qui peut se révéler dès les premières années.
SERVICE :	A consommer entre 2 et 5 ans sur des viandes rouges ou des grillades. Température de service 16/17°