

Rully



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox puis les vins sont entonnés par gravité dans des fûts de chêne français. L'élevage dure environ 11 mois sans bâtonnage. La proportion de fûts neufs est d'environ 20%.

TERROIR

Rully, situé en côte chalonaise donne des vins à la fois expressif et très agréable jeune. Les raisins proviennent d'une parcelle située au sud-ouest du village, au-dessus du fameux 1^{er} cru « Les Pucelles ». Bordé par la forêt, ce terroir garde beaucoup de fraîcheur et fait partie des derniers récoltés sur cette appellation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle robe dorée aux reflets verts. Nez très expressif, à la fois fruité et floral. La bouche possède une attaque franche et une finale sur les fruits exotiques.

ACCORDS METS & VIN

Poissons et volailles grillés. Fromages à pâte cuite comme le comté...

