



## Rully

### SAVOIR-FAIRE

La vendange est faite manuellement, avec un tri des raisins de manière à ne conserver que les plus beaux fruits. Les raisins sont éraflés à 100% avant une macération de 15 jours pendant laquelle se fait la fermentation alcoolique. Les vins sont ensuite élevés en fût de chêne français durant 16 mois.

### TERROIR

Les nuances entre les vins proviennent de différences de terroirs, d'expositions et d'altitudes, ici variées. Entre 230 et 300 mètres d'altitude, le versant donne des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune toute proche. Bruns ou calciques à texture peu argileuse : les sols du Pinot-Noir.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe rubis, son nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et noirs et sur des notes de rose. La bouche offre des tannins délicats qui mettent en valeur le fruit.

### ACCORDS METS & VIN

Ce vin se mariera parfaitement avec des volailles rôties ou en sauce et des risottos.

