

RULLY

Rully est située dans la Côte Chalonnaise, cette appellation produit des vins expressifs et plaisant à boire dans leurs jeunesses. Les raisins viennent d'une parcelle située dans le Sud-Ouest du village, au-dessus de la fameuse « Les Pucelles » 1^{er} Cru. Longée par la forêt, ce terroir possède de la fraîcheur et elle est l'une des dernières parcelles à être vendangée sur l'appellation.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE Chardonnay

VINIFICATION Les raisins sont triés manuellement puis pressés. La fermentation alcoolique se fait dans des cuves en inox. Un élevage de 11 mois dans des fûts de chêne français dont 20% neuf, aucun bâtonnage.

DÉGUSTATION

ROBE Une magnifique robe dorée avec des reflets verdâtres.

NEZ Très expressif au nez, il est à la fois fruité et florale.

BOUCHE Une attaque franche en bouche, il révèle des notes de fruits exotiques sur la longueur.

ACCORDS Poisson grillé, viande blanche, fromage à pâte pressé tel que le comté.

TEMPERATURE 12°C/13°C

GARDE Entre 3 à 4 ans

