

RULLY

Rully est située dans la Côte Chalonnaise, cette appellation produit des vins expressifs et plaisant à boire dans leurs jeunesse. 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

