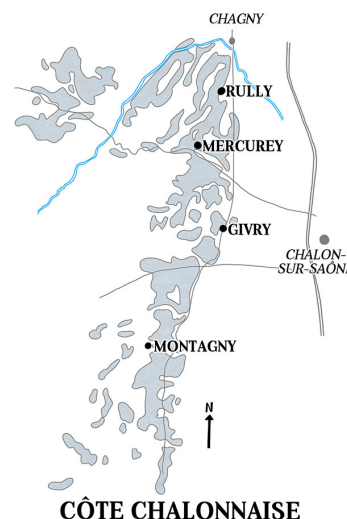




Rully

Rully 2016

Cépage : Chardonnay

Sol : Argileux calcaire

Localisation : Sur les coteaux au cœur de la Côte chalonnaise les terroirs de Rully conviennent particulièrement au Chardonnay

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XVème siècle pour une durée de 13 mois, avec une proportion modérée de bois neuf

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches (acacia) sur des notes d'agrumes et de fruit à chair blanche. Légère pointe minérale. Ferme et bien équilibré. Belle structure tout en précision. Finale longue et fraîche.

Accords mets et vins : Poissons, charcuterie, viande blanche ainsi que certains fromages (comté, fromages de chèvre).