

LE MILLÉSIME

En 2016, les conditions climatiques ont été contrastées. Les vendanges auront été tardives pour récolter des raisins à parfaite maturité. Nos vins présentent des arômes fruités très gourmands. Ce sont des vins particulièrement friands. Le millésime promet d'être d'une grande typicité.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Le village de Rully est peuplé depuis l'Antiquité et son vin est apprécié de longue date. En 1629, le roi Louis XIII reçut en cadeau 22 feuilletes de vin de Rully lors de son passage à Chalon-sur-Saône. Le vin blanc de Rully est aujourd'hui l'une des appellations incontournables de la Côte chalonnaise.

Exposition : Sud-Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 0 ha 37 a 59 ca - [0,93 Acres]
Année de plantation : 1982, 2014



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité, tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 12 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 10% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Robe rubis sombre aux reflets violette. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais et d'épices accompagnés de touches boisées. En bouche, l'attaque est souple et se prolonge sur des arômes fruités. Légèrement tannique, ce vin est bien équilibré et exprime avec délicatesse les arômes du Pinot Noir.

Accords : Viandes grillées, cailles aux raisins, fromages à pâte pressée

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 2 à 6 ans

