

#### LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



#### 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

