

LE MILLÉSIME

2017 est un millésime précoce. Les vendanges ont débuté le 29 août, les grappes étaient bien fournies suite à une excellente floraison fin mai. Les conditions climatiques plutôt favorables donnent aux vins charme et générosité. 2017 est un millésime classique que l'on pourra aussi apprécier dans sa jeunesse.



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 : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Chardonnay

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 5 ha 27 a 60 ca (13,04 Acres)
Année de plantation : 1987, 1990, 2009, 2010, 2013



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Le moût est extrait à l'aide d'un pressoir pneumatique, puis débouqué. La fermentation alcoolique s'accomplit en 4 semaines et pour partie (50%) en fûts de chêne français, dont 10% de fûts neufs. L'élevage se poursuit durant 16 mois avec un bâtonnage régulier, l'autre partie de la cuvée étant élevée en cuve. Cela permet au vin d'acquiescer de délicates notes boisées tout en préservant sa fraîcheur et sa typicité.



DÉGUSTATION

La robe est jaune clair et brillante. Des arômes minéraux (silex) et de fruits mûrs s'entremêlent pour offrir un bouquet frais et agréable. Le vin se montre très plaisant en bouche: racé et rond, il offre une finale délicatement acidulée qui lui donne une belle fraîcheur.

Accords : Saumon en papillote, terrine de légumes

Température : 10°C à 12°C

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

