

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 chalonaise 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 chalonaise.

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépage : 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 débouffé. 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'acquies 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

