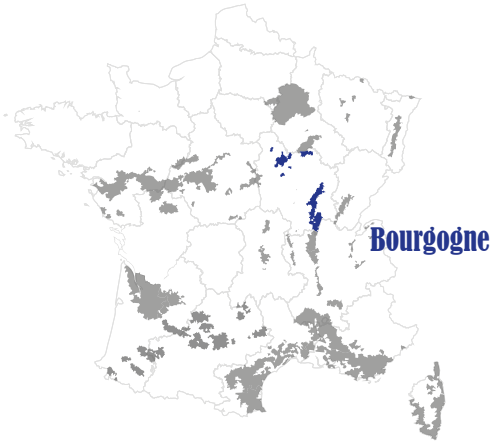
RULLY
AOC **Blanc**

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

Bourgogne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



Cette appellation est produite sur les communes de Rully et Chagny. La superficie en production est de 217 ha pour les vins blancs pour 122 ha pour les vins rouges.

CEPAGES :
100% Chardonnay.

ELABORATION :
Les raisins ont été vendangés à la main et immédiatement pressés à basse pression sur pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique sur lies en fûts. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage en fûts de chêne pendant 8 mois (dont 25 % en fûts).

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
Robe : Très belle robe or pâle à reflets gris, limpide et brillante ;
Nez : Ouvert, franc, expressif sur des notes de léger boisé, frais, élégant ;
Bouche : Attaque franche, vin équilibré, structuré avec une belle fraîcheur et la rondeur qui enveloppent agréablement le palais, vin d'une grande finesse, avec une expression aromatique sur la fleur blanche et les agrumes (citron, pamplemousse), longue finale tout en finesse sur le fruit.

HARMONIE METS/VINS :
A déguster avec des poissons grillés ou en sauce (à base de crevettes par exemple), crustacés (crabes, langoustes), quenelles et toutes les viandes blanches (poularde, veau) à la crème fraîche, sans oublier les fromages de chèvre et le Comté !
Entre 13 et 14 degrés centigrade

POTENTIEL DE GARDE :
De suite à 2 ans et plus.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Février 2025.