

RULLY

AOC Rouge

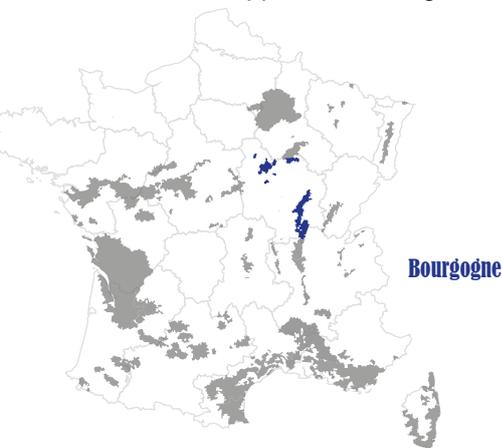
Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

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

Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils



C'est une appellation Village de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, produite sur les communes de Rully et Chagny.

Bourgogne



CEPAGES :

Pinot Noir.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés à la main et éraflés à 100 %. Macération pelliculaire à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage pendant 8 mois en fûts de chêne.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

ROBE : rubis à reflets rosés peu profonde, limpide et brillante.

NEZ : expressif et complexe sur des notes de grillé, de fruit rouge (fraise) et de fleur (violette).

BOUCHE : attaque souple, rond, équilibré, structuré par des tanins présents sans agressivité soutenu par une belle fraîcheur, de la persistance sur une finale élégante de fruit. Vin souple et flatteur !



HARMONIE METS/VINS :

A déguster de préférence avec des plats délicats à base de viandes grillées, rôties (galantine de volaille de Bresse) ou en sauce (coq au vin), des œufs en meurette et les fromages tendres ...

A servir entre 14 et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 5 ans et plus.

