RULLY 1ER CRU Molesme

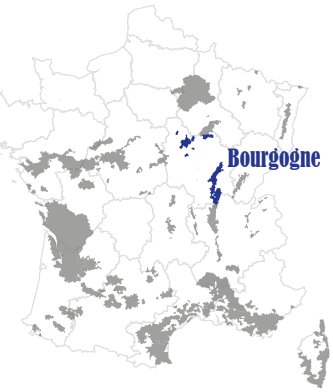
AOC **Rouge**

Bourgogne

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.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



Orné d'un château au sein de la même famille depuis 6 siècles, d'une église à l'élégant clocher, de belles maisons et de parcs, Rully (prononcé Ruilly) est un très ancien village. L'abbaye de Saint-Bénigne à Dijon, la puissante Maison de Vergy et les ducs de Bourgogne appartiennent à l'histoire de ces vignes en Côte Chalonnaise. L'Appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1939. Rully produit des vins blancs (Chardonnay) et rouges (Pinot Noir), en Village et Premiers Crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIXème siècle. Cette appellation comporte 23 climats classés.

CEPAGES :

100% Pinot Noir.

ELABORATION :

Vinification traditionnelle suivie d'un élevage en fûts de chêne

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : rubis cerise au grenat sombre.

Nez : il compose son bouquet avec les fruits noirs (cassis, mûre) et rouges (bigarreau), réglisse, lilas, pétale de rose, évoluant vers le fruit cuit, mi-kirsch mi-poivre.

Bouche : au palais, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure. Quelques années de garde fondent délicieusement la mâche. Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes.

HARMONIE METS/VINS :

Ce beau vin surprend par sa structure solide et pourtant si fruitée. C'est pourquoi on préfère lui associer une volaille rôtie ou en sauce, des abats, comme le foie, les ris et les rognons, eux aussi en sauce ou tout simplement poêlés. Les risottos et pâtes à la viande et à la volaille arrondiront eux aussi de leur onctuosité, les tanins un peu fermes de ce Rully jeune.
A servir entre 14 et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De suite mais surtout d'ici 1 à 2 ans et jusqu'à 5 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. Mars 2025