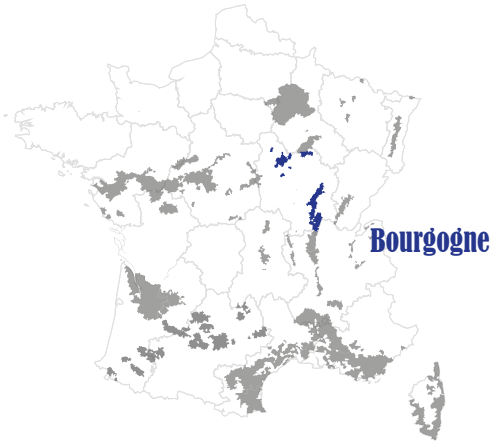
RULLY 1ER CRU Molesme
AOC Blanc

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



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.
Cette appellation de la Côte Chalonnaise comporte 23 climats classés en Premier Cru.

CEPAGES :

100% Chardonnay.

ELABORATION :

Les Vendanges manuelles sont suivies, en cuverie, d'un pressurage doux.
L'élevage en fûts de chêne dure environ 12 mois et compte 20% de fûts neufs.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : robe or intense.
Nez : fin et riche : beurre, poivre blanc, raisin, pomme et agrumes.
Bouche : Ample et rond. Vin opulent, avec des notes beurrées et briochées. Très équilibré. La finale est longue et généreuse.

HARMONIE METS/VINS :

Il s'accordera parfaitement avec des crustacés, poissons gras, volaille en sauce et viande blanche, fromages à pâte dure (Comté, Beaufort), fromages frais type chèvre.
Servir entre 12 et 14°C.

POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 6 ans et +.



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. Septembre 2025.