



La parcelle

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire blanc avec un sol profond et structuré

Orientation : Sud Est

Age de la vigne : 50 ans

Vinification et élevage

Après un doux pressurage pneumatique, nous débourbons au froid. L'ensemencement se fait avec des levures indigènes.

Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en fût de chêne sur lies fines avec un batonnage tous les quinze jours. Nous laissons le vin en fût (10% de fût neuf et 90 % de fût de 2/3 vins) sans soutirage jusqu'à l'assemblage en cuve. Avant la mise en bouteille, le vin est collé.

La dégustation

Au nez, une belle complexité aromatique se dévoile avec des fleurs blanches, des notes briochées, des amandes grillées et de coing. L'attaque est fraîche avec des notes acidulées qui viennent réveiller le palais. Ce Rully montre une longueur délicate et fraîche avec de la rondeur en finale.