

# Rully Clos du Moulin à Vent



## La parcelle

Cépage : Chardonnay  
Sol : dominante d'argile  
Orientation : Sud Est  
Age de la vigne : 35 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 sans soutirage jusqu'à l'assemblage en cuve. Avant la mise en bouteille, le vin est collé.

## La dégustation

Avec une couleur jaune or, ce vin offre des arômes de fruits mûrs avec des notes de beurre frais. Long en bouche et harmonieux, il laisse des notes de cire d'abeille, de fruits exotiques avec une pointe d'aubépine. Il est merveilleux en apéritif sous la tonnelle, il accompagne un poisson de rivière, un bar sauvage ou une volaille de Bresse et respecte les fromages à pâte molle.