

Rully blanc 1er Cru Les Rabourcés

Rully 1er Cru

INFORMATION

Appellation : Rully 1er Cru

Cépage : Bourgogne
Chardonnay

Alcool : 13,5 % Vol.

Certification : .

VINIFICATION

Méthode : Raisins récoltés à la main en caisses.
Elevage de 12 mois en fûts.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Rully

Surface : .

Type de sol : Argile blanche

Climat : Bourguignon

DÉGUSTATION

Œil : Robe dorée aux reflets verts.

Nez : Nez floral, complexe avec des notes d'acacia, de chèvre-feuille et de sureau. Le citron et la pêche blanche apparaissent ensuite. Des notes légères de boisé, de vanille et de pain de mie brioché viennent compléter les arômes.

Bouche : La bouche est saline, vive et tendue. Un caractère silex nous procure une sensation de finesse et d'élégance, crayeuse et tendue. Vin très équilibré et racé qui représente bien son terroir calcaire.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°.

Accords mets et vins : Ce vin pourra être servi sur un suprême de pintade ou un lapin chasseur.

Garde : 3-5 ans.

