

Rully 1er Cru Les Pierres



La parcelle

Cépage : Chardonnay

Sol : Comme son nom l'indique le Rully 1er cru les Pierres est planté sur une vigne à mi hauteur des coteaux de Rully au terroir superficiellement caillouteux au strates argileuses.

Orientation : Sud Est et les cailloux accélèrent la maturation des grappes en reflétant la lumière

Age de la vigne : 40 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 quotidien. 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

D'une belle complexité et d'une grande longueur en bouche, il explose au palais avec ses arômes d'amande, d'acacia et de fruits tels que litchi, abricot. Cette complexité aromatique permet de servir ce vin en apéritif et bien sûr d'accompagner tous les poissons de mer et de rivière. On le servira aussi avec des viandes blanches comme une poularde de Bresse aux morilles ou un veau à la crème.