



La parcelle

Cépage : Chardonnay

Sol : calcaire avec des cailloux en surface

Orientation : Sud Est

Age de la vigne : 60 ans

Lieu dit les cailloux (plateau de Rully) est situé plus haut que les 1er crus. De ces vignes, la vue sur toute la vallée chalonnaise et la Bresse est splendide. Par temps clair, les Alpes et le Mont Blanc se distinguent très nettement au loin.

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

Rully « Cailloux » présente une jolie couleur à reflet doré. Une belle longueur avec une pointe de vivacité qui exprime la personnalité du terroir, il exprime le fleuri du chardonnay...avec une note de bonbon anglais vif. Une belle structure riche qui réveille le palais et permet à ce vin d'accompagner des poissons de rivière, des cuisses de grenouilles et même des escargots. Il accompagne parfaitement les viandes blanches comme les volailles notamment une volaille de Bresse ou un chapon au foie gras. Sa présence vous étonnera et contribuera à la réussite de votre repas.