



## La parcelle

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire très caillouteux.

Orientation : Sud Est, vigne en pente située en haut de coteau sur un plateau qui surplombe la Côte Chalonnaise. De cette très belle parcelle on aperçoit facilement le Mont Blanc.

Age de la vigne : 45 ans

## Vinification et élevage

Après une macération préfermentaire à froid, nous vinifions avec les levures indigènes en cuve béton pour favoriser le dégagement de la chaleur lors de la fermentation alcoolique. Nous pigeons et réalisons des remontages 2 fois par jour pendant environ 15 jours. Puis, nous soutirons les vins pour les entonner les jus en fût de chêne. Ces vins seront élevés en fût de chêne durant un an.

## La dégustation

Rully Les Cailloux est un vin suave et soyeux. Le fruité élégant de la framboise et de la mûre se fond parfaitement avec le boisé souple et délicat. Ce vin raffiné et élégant s'associe bien avec une viande blanche ou de l'agneau. On peut aussi lui associer une volaille rôtie ou en sauce. Les risottos et pâtes aux viandes apporteront de l'onctuosité aux tannins un peu voyous des Rully jeunes.