



La parcelle

Cépage : Chardonnay
Sol : Argilo-calcaire
Orientation : Sud Est
Age de la vigne : 34 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

Ce Rully fruité, tendre et élégant, réussit la performance d'allier les contraires dans la bouche, ce qui le rend incontournable de polyvalence en cuisine. Sa vivacité le met au rang des apéritifs simples et de bon goût, son registre aromatique large et persistant - Chardonnay oblige - fait de lui un joueur de fond de cuisine, sur les poissons grillés et fruits de mer. Et sa puissance naturelle l'impose sur les fromages à pâtes molles de type Camembert tout comme sur les tartes à l'oignon et la charcuterie.