



Aire de production

Appellation communale de la Côte Chalonnaise récoltée sur le village de Rully. Le vignoble de l'appellation s'étend sur 343,46 hectares dont 2/3 en blanc.

Origine

Les nuances entre les vins proviennent de différences de terroirs, d'expositions et d'altitudes, ici assez variées. Entre 230 et 300 mètres d'altitude, le versant donne des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune toute proche. Bruns ou calciques à texture peu argileuse : les sols du Pinot Noir. Argilo-calcaires : ceux du Chardonnay.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Pressurage pneumatique en vendange entière durant 2h. Débourageage de 24h puis fermentation alcoolique en fût. Bâtonnage des lies une fois par semaine afin de développer le potentiel aromatique. Environ 15% de fût neuf.

Notes de dégustation

Doré à reflets verts, bouton d'or plus soutenu avec l'âge, il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, un sureau très fin ou encore la violette, le citron, la pêche blanche ou le silex. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long : toute la fraîcheur et le poli du marbre.

Accords mets et vins

Avec sa très belle longueur fruitée et ample en bouche, le Rully plaît aux mets fins et aux chairs tendres : on pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le comté, avec qui il partage le fruité. Il fera honneur aux belles volailles en sauce crémée, avec qui la discussion sera aimable et fort longue. Il peut également se boire en apéritif.

Service

12 à 14°C

Potentiel de garde

De 3 à 12 ans