



CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Orné d'un château au sein de la même famille depuis 6 siècles, d'une église à l'élégant clocher, de belles maisons et de parcs, Rully (prononcé Ruilly) est un très ancien village. L'abbaye de Saint-Bénigne à Dijon, la puissante Maison de Vergy et les ducs de Bourgogne appartiennent à l'histoire de ces vignes en Côte Chalonnaise. L'AOC a été instituée en 1939. Rully produit des vins blancs et rouges.

DÉGUSTATION : rondeur et opulence

Accords mets-vins : Homard

Potentiels et conseils de garde : 2 à 7 ans. Température de service : 14°C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Nord - Nord-est
- Sol et sous-sol : Argilo-calcaire
- Densité de plantation : 9000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fûts
- Élevage : 100% fûts pendant 12 mois, dont 10% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte Chalonnaise, les vins sont très aromatiques : aux notes fruitées (poire, pêche, abricot) se mêlent de plaisantes notes florales (tilleul, acacia). En bouche, d'agréables arômes de fruits secs apparaissent, alors que l'équilibre est apporté par une rondeur et une fraîcheur incontestable. 2023 est sans aucun doute un très beau millésime pour les blancs de la Côte Chalonnaise.