



RULLY PREMIER CRU 2024

CÔTE CHALONNAISE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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

- Date de récolte : 24/09/2026
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fûts
- Élevage : 100% fûts pendant 13 mois, dont 20% de fûts neufs
- Production : 4400 bouteilles

CÔTE CHALONNAISE 2024 (BLANC)

2024 restera dans les mémoires des Français comme une année pluvieuse, très pluvieuse.

La Bourgogne n'est pas épargnée et les vignerons ont dû lutter contre des aléas climatiques nombreux (gel, grêle, pluviométrie élevée...) qui ont impactés très tôt le volume de récolte. Heureusement, le temps sec et très ensoleillé d'août a permis aux raisins de bien mûrir. En Côte Chalonnaise, la qualité des vins est remarquable au vu des conditions climatiques. Leur nez, expressif, est marqué par d'intenses notes fruitées (abricot, ananas, pêche...) et de subtiles senteurs florales. La bouche, fraîche, dense et tonique est d'une excellente tenue, avec une finale minérale rafraîchissante. 2024 s'affirme comme un millésime gourmand, avec toutefois un bon potentiel de vieillissement.