

RULLY

« EN ROSEY »



A.O.C: Rully

Cépage: 100% Pinot Noir

Date de plantation: 1977

Densité: 10 000 pieds/ha

Rendement: 54 hL/ha

Taille: Guyot simple

Altitude: 350-370 m

Exposition: Sud-Est

Terroir: Argilo-calcaire jurassique

Commune: Rully

Vinification: Macération de 10 jours à température moyenne

Elevage: Après une lente fermentation d'environ 1 mois, le vin sera entonné en fûts (dont 20% de fûts neufs), puis on procédera à quelques soutirages.

Dégustation: Robe pourpre soutenue, arômes de fruits des bois, bouche pleine de finesse.

Service: 15 à 16°C

Vieillessement: 5 à 10 ans selon la cave et le millésime

Accompagnement: Idéal pour accompagner viandes rouges et fromages à pâte molle.

Disponible en Jeroboam

