

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Rully

Rully 2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Argileux calcaire

Localisation : Sur les coteaux au cœur de la Côte chalonnaise les terroirs de Rully conviennent particulièrement au Chardonnay

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux.

Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XVème siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes de fruits à chair blanche (poire/pomme) sur des nuances de pétrole. Légère pointe minérale. Bien équilibré, Texture précise et belle énergie. Fin de bouche rafraîchissante.

Accords mets et vins : Poissons, charcuterie, viande blanche ainsi que certains fromages (comté, fromages de chèvre).