

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Rully

Rully 2017

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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes d'agrumes et une pointe minérale. Précis et bien équilibré. Belle pureté aromatique. Fin de bouche toute en fraîcheur.

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