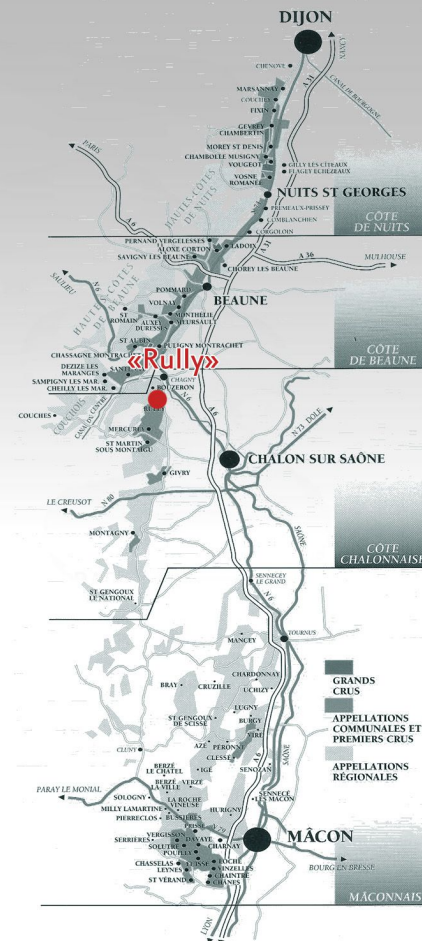


DOMAINE MILAN & FILS

RULLY VILLAGE BLANC



CEPAGE

100% Chardonnay

SOL

Terrain argilo calcaire

VINIFICATION

Vendange manuelle, tri des raisins, pressurage mécanique et mise en fut

ELEVAGE

Élevage 6 à 8 mois en fut avant mise en bouteille.

DEGUSTATION

- ŒIL : doré à reflets verts.
- NEZ : fleur d'acacia et de chevreuille
- BOUCHE : Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long : toute la fraîcheur et le poli du marbre

Avec sa très belle longueur fruitée et ample en bouche, le Rully plaît aux mets fins et aux chairs tendres : on pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le comté, avec qui il partage le fruité. Il fera honneur aux belles volailles en sauce crémée, avec qui la discussion sera aimable et fort longue. Il peut également se boire en apéritif.

Température de service : 12 à 14 °C.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

SOIL

Clay-limestone soil.

VINIFICATION

Handharvest with sorting of the grapes, mechanical pressing and then put in barrel

AGEING

Raised 6 to 8 months in barrels before bottling.

TASTING

- Colour : Gold with green highlights.
- Nose : flower of locust tree and honeysuckle
- Mouth : on the palate, it is fruity, with a lively and round, fat and long fruit: all the freshness and the polish of the marble

With its very beautiful fruity and ample length in mouth, Rully is good with a fried river fish, a sea fish in sauce or hot shellfish. Also good with cooked cheeses as comté.

It can also be drunk in apéritif.

To serve at 12 - 14 °C.