



Rully Rouge "Les Chapponnières"



CÉPAGE

100% Pinot Noir

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOL

argilo-calcaire

SOIL

clay/limestone

VINIFICATION / ELEVAGE

Tous les raisins sont récoltés à la main et triés méticuleusement. Les raisins subissent une semaine de macération à froid avant la fermentation. Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 25% de fûts neufs.

VINIFICATION / AGEING

All grapes are hand-harvested and meticulously sorted. The grapes undergo one week of cold-soaking before fermentation. The wine is aged in oak barrels for 12 months, 25% of which are new.

DÉGUSTATION

Oeil: Couleur rouge rubis foncé.

TASTING

Eye: Dark ruby red colour.

Nez: Nez de loukoum. Fruits rouges forts, belles cerises noires, bon équilibre d'herbes et d'épices.

Nose: Turkish delight nose. Strong red fruit, lovely dark cherries good balance of herb and spice.

Bouche: Un vrai caractère avec des tannins qui s'adoucissent. Sublime avec sa richesse et sa profondeur, une grande concentration de fruits et un équilibre impeccable entre le fruit et le chêne.

Mouth: Real character with softening tannins. Sublime with richness and depth, great fruit concentration and impeccable balance of fruit and oak.