



Rully 1er Cru "Margotés"



CÉPAGES : Chardonnay

GRAPES: Chardonnay

TERROIR : Marno-calcaire

TERROIR: Marl-limestone

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en fûts.

VINIFICATION: Alcoholic fermentation in barrels.

ELEVAGE : 15% fûts neufs durant 12 mois. Cette parcelle récemment plantée est située dans la continuité du coteau des premiers crus blancs (Montpalais, Pucelle, Vauvry, Grésigny, Margotés) en allant au sud.

AGEING: 15% new barrels for 12 months.

This recently planted plot is located in the continuity of the hillside of the first white crus (Montpalais, Pucelle, Vauvry, Grésigny, Margotés) going south.

DÉGUSTATION : Merveilleux Chardonnay. Mûr et vibrant avec des fruits mûrs du verger et des agrumes, du miel, de la pâtisserie et de la fumée fine. Le chêne est toujours prononcé mais pas écrasant.

TASTING: Wonderful Chardonnay. Ripe and vibrant with ripe orchard and citrus fruit, honey, pastry and fine smoke. The oak is still pronounced but not overwhelming.

Accords : Apéritif, poisson, viande blanches

Pairings: Aperitif, fish, white meats