



Rully 1er Cru "Raclots"



CÉPAGES : Chardonnay

TERROIR : Sols marneux et bruns clacaires avec fraction fine argilo-limoneuse. Cette toute petite parcelle se situe au-dessus des Cloux, dans les coteaux très escarpés du village.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en fûts.

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.

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.

Accords : Apéritif, poisson, viande blanches

GRAPES: Chardonnay

TERROIR: Marly and clarified brown soils with a fine clay-loam fraction. This very small plot is located above Les Cloux, in the very steep hillsides of the village.

VINIFICATION: Alcoholic fermentation in barrels.

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.

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.

Pairings: Apéritif, fish, white meats