



Rully 1er Cru "La Pucelle"



CÉPAGES : Chardonnay

TERROIR : calcaire + argile brun

VITICULTURE : Ce vin blanc de cépage Chardonnay est issu d'une vigne plantée en 1992, il est élevé en fûts de chêne durant environ 12 mois et compte 20% de fûts neufs.

On peut attendre ce cru durant environ 5 ans voire bien plus selon les millésimes

DÉGUSTATION : Couleur citron clair et pâle. Arôme propre et d'intensité moyenne de citron, pomme, pierre mouillée. Sec, acidité moyenne plus, alcool moyen, corps moyen et finale moyenne. La bouche confirme le nez.

Accords : Apéritif, poisson, viande blanches

GRAPES: Chardonnay

TERROIR: limestone + brown clay.

VITICULTURE: This Chardonnay white wine comes from a vine planted in 1992, it is aged in oak barrels for about 12 months and has 20% new barrels.

We can wait for this cru for about 5 years or even more depending on the vintage.

TASTING: Clear, pale lemon in color. Clean, medium intensity aroma of lemon, apple, wet stone. Dry, medium plus acidity, medium alcohol, medium body and medium finish. Palate confirms the nose

Pairings: Apéritif, fish, white meats