

DOMAINE MILAN & FILS

RULLY 1ER CRU LES PUCELLE



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: Les nuances entre les vins proviennent de différences de terroirs, d'expositions et d'altitudes, ici assez variées. Entre 230 et 300 mètres d'altitude, le versant donne des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune toute proche. Bruns ou calciques à texture peu argileuse : les sols du Pinot Noir. Argilo-calcaires : ceux du Chardonnay.

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendange Manuelle, tri des raisins, pressurage mécanique et mise en fût. Elevage 6 à 8 mois en fût avant mise en bouteille

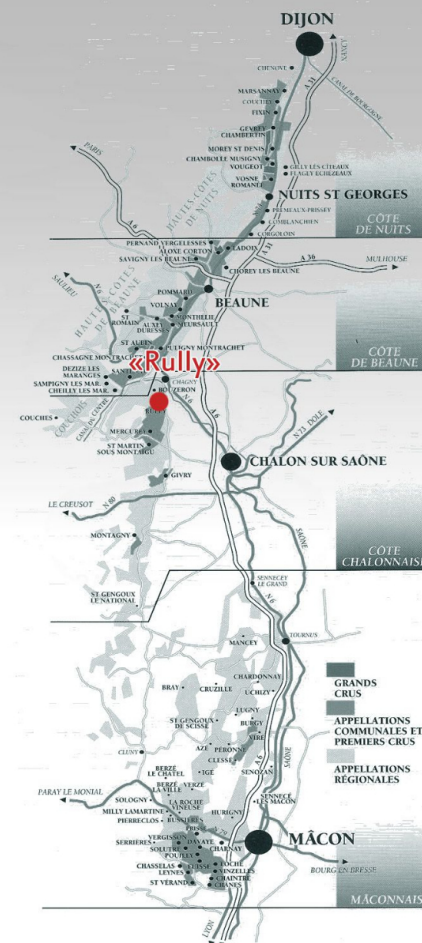
DÉGUSTATION:

Oeil: Un vin blanc minéral sur l'élégance et la transparence.

Nez: Un nez marqué par des arômes de tarte citronnée et un fond de vanille.

Bouche: La bouche est rafraîchissante, équilibrée et toute en longueur

Vous pouvez cuisiner des filets de perches aux fines herbes à déguster sur ce Rully 1er cru "La Pucelle". Le côté frais et citronné du vin réveille les arômes de ce poisson de rivière. Un comté affiné sur le fruit peut aussi bien se marier.



GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: The nuances between the wines come from differences in terroirs, exposure and altitudes, which are quite varied here. Between 230 and 300 meters above sea level, the slope produces wines that rival the best of the nearby Côte de Beaune. Brown or calcic with a slightly clayey texture: the soils of Pinot Noir. Clay and limestone: those of Chardonnay.

VINIFICATION / AGING: Manual harvest, sorting of the grapes, mechanical pressing and bottling. Aging 6 to 8 months in barrels before bottling.

TASTING:

Eye: A mineral white wine with elegance.

Nose: A nose marked by aromas of lemon tart with a vanilla background.

Palate: The palate is refreshing, balanced and long.

You can cook perch fillets with fine herbs to taste on this Rully 1er cru "La Pucelle". The fresh and lemony side of the wine awakens the aromas of this river fish. A Comté ripened on the fruit can be a good pairing.