



Rully Blanc



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Deux parcelles, Les Fromanges et Chaponnières, fusionnant pour offrir un vin fruité et délectable.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

raisins triés et égrappés dès leur arrivée à la cuverie, puis pressés dans un presseur pneumatique et le mût ainsi obtenu est "débourbé" pendant 24 heures environ puis est mis directement en fûts (dont 20 % en neufs) pour la fermentation alcoolique. Ouillage et bâtonnage ont lieu fréquemment. L'élevage s'étale sur 12 mois et la mise en bouteille est précédée d'une filtration légère.

DÉGUSTATION

Ce Chardonnay est riche, boisé et beurré grâce à l'utilisation judicieuse de chêne neuf sur 20 % des raisins. Il est moyennement corsé, avec une acidité vive et une tension attrayante. Les saveurs de zeste de citron, de pomme verte et de pêche blanche se mêlent à des notes de foin, de minéral, de poivre blanc et de pain grillé.

Accords mets/vin : terrine de volaille, blanquette de veau, paupiettes aux olives.

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

TERROIR

Two parcels, Les Fromanges and Chaponnières, combine to produce a fruity, delectable wine.

VINIFICATION / AGING

Grapes are sorted and destemmed as soon as they arrive at the winery, then pressed in a pneumatic press. The resulting must is 'settled' for around 24 hours and then put directly into barrels (20% of which are new) for alcoholic fermentation. The barrels are frequently topped up and stirred. The wine is aged for 12 months, before being lightly filtered before bottling.

TASTING

This is a rich Chardonnay, oaky and buttery thanks to the judicious use of new oak on 20% of the grapes. Medium plus bodied with crisp acidity and an attractive tension. There's a mix of lemon rind, green apple, a. white peach flavors along with notes of hay, mineral, white pepper, and toast.

Food and wine pairings: poultry terrine, veal blanquette, paupiettes with olives.