

Rully 1er Cru Les Pierres



La parcelle

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Orientation : Belle parcelle orientée soleil levant située dans le hameau d'Agneux, au cœur des premiers crus

Age de la vigne : 30 ans

Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles et un tri des raisins est réalisé à la cuverie. Après une macération pré-fermentaire à froid, le vin est vinifié en cuve avec des pigeages et remontages pendant 15 jours. Le vin est élevé ensuite 12 mois en fût de chêne.

La dégustation

Doté d'une robe grenat clair, ce Rully révèle des arômes fins et complexes. On a des notes de fruits rouges et de fruits noirs mûrs tels que le cassis ou la mûre. Arrivent en arrière plan des notes poivrées et épicées. En bouche, ce vin est à la fois souple et structuré. Les tanins présents sont soyeux et fruités. De délicates notes de fruits rouges (cerise, mûre, framboise) éclatent sur le palais. On peut lui associer une volaille rôtie ou en sauce, des abats comme le foie, les ris de veau et les rognons, eux aussi en sauce ou tout simplement poêlés.