

CHÂTEAU DE RULLY 1ER CRU LA BRESSANDE

2008

Vinification et vieillissement

Les raisins sont vendangés manuellement, puis pressés dans des pressoirs pneumatiques. Après débouillage, la fermentation alcoolique et l'élevage se font 100 % en fûts de chêne (60 % de fûts neufs), pendant une durée de 13 mois. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Le vin est mis en bouteille Bourgogne Traditionnelle.

Caractéristiques

Robe or blanc. Limpide, brillante et lumineuse. Nez toasté, grillé, avec des notes d'agrumes, de miel frais et d'acacia. Bouche chaleureuse sur des saveurs épicées, toastées et minérales. Belle persistance aromatique en fin de bouche. Déjà très agréable, ce vin peut se garder cinq ans environ.

Accords mets et vins

Accompagne bien les fruits de mer (cake au crabe, coquilles Saint-Jacques, saumon), les entrées froides, les poissons fins, les viandes blanches avec une sauce légère ainsi que les fromages fins et les fromages secs (chèvre).



Producteur

Antonin Rodet

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

100 % Chardonnay

Pays / région

France, Bourgogne

Appellation

Rully 1er Cru (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,1 %

Température de service

12°C

Disponible dans ces provinces

- Québec