

Rully 1er Cru

"Les Cloux"

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo". La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Ornato di un castello della stessa famiglia da 6 secoli, di una chiesa dall'elegante campanile, di belle case e parchi, Rully è un antichissimo villaggio della Côte Chalonnaise. L'abbazia di Saint-Bénigne a Dijone, la potente Maison de Vergy e i Duchi di Borgogna fanno parte della storia di questi vigneti della Côte Chalonnaise. La Denominazione d'Origine Contrôlée è stata creata nel 1939. Rully produce vini bianchi a base di Chardonnay e vini rossi a base di Pinot Nero, Village e Premiers Crus. Dall'inizio del XIX secolo è stato anche uno dei siti di produzione più importanti del Crémant de Bourgogne.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. La superficie è di 66 ettari, con ben 23 climats. Il nostro vino proviene dagli appezzamenti "Les Cloux" a nord del villaggio. In conversione biologica. Metodi di coltivazione tradizionali con aratura. Nessun pesticida, metodi da agricoltura biologica. Vendemmia manuale.

Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere francese con il 20% di botti nuove leggermente tostate. L'invecchiamento prosegue altri 10-12 mesi. Successivamente viene posto nei tini per preservarne tutta la freschezza. Durante questo periodo l'affinamento dura altri 2 mesi prima dell'imbottigliamento, dopo una leggera filtrazione.

Note organolettiche

Colore oro pallido con riflessi leggermente dorati. Al naso esprime aromi di frutta bianca fresca leggermente speziata (pesca di vigna e prugna mirabella). La bocca punta sulla mineralità, sulla tensione e sulla rotondità e sul grasso nel finale.

Abbinamenti gastronomici

Questo vino generoso si accompagnerà bene con un antipasto caldo di crostacei o piatti pregiati di pesce, alla griglia o al cartoccio.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C