Rully 2023

1er Cru

CHARDONNAY

VIGNOBLE

Vin issu du climat « La Fosse », idéalement situé sous Raboursay et à côté de Marissou. Les 1ers Crus de cette zone offrent des vins riches et généreux.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VIGNES

Vignes de 35 ans, ébourgeonnage systématique.

VINIFICATION

Les raisins sont refroidis à 12 ° C, pressurage direct sans éraflage pour faciliter l'écoulement. 15 à 30 jours de fermentation en cuve.

ELEVAGE

Elevage 14 mois en pièces bourguignonnes de 1 à 3 vins.
Mise en bouteille janvier 2025.

DEGUSTATION

Nez riche et opulent avec des notes de pâte à brioche et de fleurs jaunes. La bouche s'ouvre largement sur des nuances de crème fleurette et frangipane.

A BOIRE

2025-2030

CELLIER DES DAMES
Grands Vins de Bourgogne