

Rully 2022

Saint-Jacques

CHARDONNAY



VIGNOBLE

Au Nord de l'appellation Rully, une parcelle exposée au levant sur le Climat « Saint-Jacques »

TERROIR

Sol argilo-calcaire assez fin.

VIGNES

Moyenne de 30 à 50 ans en Chardonnay. Ebourgeonnage 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 12 mois en pièces bourguignonnes de 1 à 3 vins. Mise en bouteille novembre 2023.

DEGUSTATION

Nez ciselé avec des notes d'aubépines et d'angéliques. La bouche offre de beaux amers qui demandent une cuisine raffinée.

A BOIRE

2024-2028