

RULLY 1^{er} CRU AGNEUX 2012

Monopole

Cépage 100% Chardonnay

Exposition Est/sud/est

Parcelle :

Année de plantation 2008

Superficie 39.73a

Porte greffe 3309 en majorité+ 16149 et Percal

Clone sélection massale

Vendanges 22 Septembre temps couvert
Rendement 14.35 hl/ha

Elevage Fermentation malolactique terminée le 29 Août 2013
10 Septembre 2013 soutirage sans aération,
27 Mars 2014 collage.

Mise en bouteilles 29 Mai 2014
Degré final 12.7°
SO2 libre :35 mg/l SO2 total :107 mg/l CO2 :0.64 g/l

Commentaires dégustation
11 Janvier 2015 La définition aromatique est nette à nuance empyreumatique (subtilité du bois) très fugace.
A l'oxygénation l'expression est immédiate avec une dominante de fruit à chair jaune juteux (pêche, abricot).
Belle temporalité olfactive qui amorce des notes lactées beurrées et caramel au lait et qui participent également à la saveur gustative.
Finale suave, acidulée et digeste, maturité préservée, accomplie.
Plaisir immédiat, garde possible.

Conseils de service et de dégustation Vous apprécierez ce vin à une t° de service de 11° à 14°, à l'apéritif, mais aussi pour accompagner des poissons, des viandes blanches ainsi que certains fromages tels que comté, chèvre...