

# RULLY 1<sup>er</sup> CRU AGNEUX 2013

## 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** 3 Septembre .Eclaircies  
Rendement 34.43 hl/ha

**Elevage** Fermentation malolactique terminée le 29/08/2013  
10/09/2013 soutirage sans aération,  
27/03/2014 collage.

**Mise en bouteilles** 29/05/2014  
Degré final 12.1°  
SO2 libre :39 mg/l SO2 total :121 mg/l CO2 :0.98 g/l

**Commentaires dégustation**  
**15 Janvier 2016**

Le 1<sup>er</sup> nez est discret, mais au fil des secondes se dévoilent des notes d'amande, de frangipane, de vanille, de réglisse et de noisette. La finale est légèrement beurrée avec des fragrances de poire et de coing.  
L'entrée de bouche est agréable avec une belle fraîcheur, un support acide, de la tension, de l'équilibre et de la finesse.  
La rétro olfaction est légèrement vanillée.  
Malgré le petit décalage entre le nez et la bouche ce vin offre un plaisir immédiat et serait parfait sur des coquilles St Jacques juste poêlées.

**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...