

RULLY 1^{er} CRU AGNEUX 2015

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 6 septembre. Temps frais et couvert
Rendement 44.70 hl/ha

Elevage Fermentation malolactique terminée le 23/05/2016
16/09/2016 soutirage sans aération, filtration sur plaque le 13/03/2017

Mise en bouteilles 21/03/2017
Degré final 13.3°
SO2 libre :39 mg/l SO2 total :122 mg/l CO2 :0.97 g/l

**Commentaires
dégustation
20 Décembre 2017** Le 1^{er} nez est discret. Après une légère aération se dévoilent des arômes de poire, de pêche blanche, de fleur d'acacia et de sureau. Tout en finesse...
La bouche présente un beau volume, de la puissance. L'acidité apporte de la tenue au vin.
La finale beurrée est très agréable.
On retrouve la maturité du millésime
Ce vin apporte un plaisir immédiat.

**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...