

# Bourgogne L'incomprise 2014

*Incomprise...* Vendangée tôt pour privilégier l'équilibre et l'état sanitaire de ses raisins au préjudice du degré minimum requis, elle a perdu son droit à l'appellation "Rully 1er cru Agneux".

*Inchangée...* car sa qualité reste à la hauteur des millésimes précédents.

*Incontournable...* pour régaler vos papilles.

**Cépage** 100% Chardonnay

**Exposition** Est/sud/est

**Parcelle :**

Année de plantation 2008

Superficie 39.73a

Porte greffe 3309 en majorité, 16149, Percal

Clone sélection massale



**Vendanges** 16 septembre. Eclaircies  
Rendement 54 hl/ha

**Elevage** Fermentation malolactique terminée le 05/02/2015  
27/08/2015 soutirage sans aération,  
03/03/2016 collage caséine, bentonite.  
Filtration sur plaque.

**Mise en bouteilles** 22/03/2016  
Degré final 12.2°  
SO2 libre :37 mg/l SO2 total :116 mg/l CO2 :0.85 g/l

**Commentaires dégustation** 2 Décembre 2016  
Sous une robe or pâle et limpide, le 1<sup>er</sup> nez est encore assez discret. Il s'ouvre rapidement sur des notes légèrement citronnées et de poire mûre. La bouche est agréable, élégante, fine avec un bel équilibre acide, un rien d'amertume et de la fraîcheur. Joli vin pour se faire plaisir dès maintenant ou garder en cave quelques années.

**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...