

RULLY 1^{er} cru Meix Caillet 2006

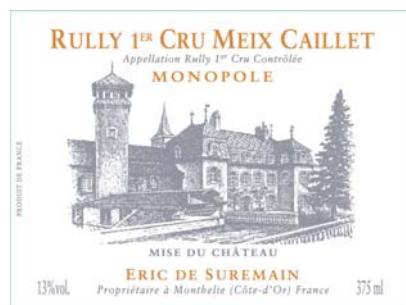
Monopole

Cépage 100% Chardonnay

Exposition Est Sud/Est

Parcelles

- Meix Caillet
 - ✓ Surface 36,50 ares plantée en 1981
 - ✓ Porte greffe 3309, Clone 96.75



Vendanges 26 septembre Temps couvert/éclaircies
Etat sanitaire moyen
Récolte 45 caisses, Rendement 17.18hl/ha

Elevage Batonnage toute les semaines jusqu'en février
Fermentation malolactique terminée le 4 août 2007
Soutirage sans aération

Mise en bouteilles Le 3 janvier par gravité
Degré final 13°2 SO2 libre : 35mg/l SO2 total : 154mg/l CO2 : 0.91g/l

Commentaires dégustation
03 Février 2009 Une teinte jaune pâle apporte un aspect brillant à ce vin.
Le 1^{er} nez est discret, peu expressif. Il lui faut un peu plus d'aération et d'oxygénation.
L'attaque en bouche est douce, soyeuse et vive en même temps.
On trouve du volume de l'ampleur qui permet plus de longueur.
Ce vin est d'une grande complexité et mérite d'attendre encore quelques temps.
Agréable après 2010, peut se conserver.

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... Et si vous avez la patience, laissez-le s'épanouir en cave quelques années.