

RULLY 1^{er} cru Meix Caillet 2007

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 10 septembre
Rendement 25hl/ha

Elevage Fermentation malolactique terminée le 27 mai 2008
Soutirage sans aération
Collage bentonite

Mise en bouteilles Le 24 décembre 2008 par gravité
Degré final 12.7° SO2 libre : 17mg/l SO2 total : 125mg/l CO2 : 0.75g/l

Commentaires dégustation
21 Janvier 2010 Sous une robe jaune/dorée, le nez est assez présent.
Des notes légèrement beurrées, de poire à maturité et de pain d'épice procurent des sensations olfactives très agréables.
L'attaque en bouche est volumineuse, ronde. On retrouve l'aspect beurrée raffinée, avec une belle minéralité.
La véritable expression du Chardonnay. Vin agréable dès maintenant après une légère aération, peut se conserver plusieurs 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... Et si vous avez la patience, laissez-le s'épanouir en cave quelques années.