

RULLY 1^{er} cru Meix Caillet 2008

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 29 Septembre 2008
Rendement 15.60hl/ha

Elevage Fermentation malolactique terminée le 8 Septembre 2009
Soutirage sans aération
Collage .
Filtration par gravité le 28 Décembre 2009

Mise en bouteilles Le 15 Janvier 2010 par gravité
Degré final 12.4°
SO2 libre : 39mg/l SO2 total : 141mg/l CO2 : 0.91g/l

Commentaires dégustation L'intensité du nez dévoile des notes de fruits mûrs et un beurré fin, un rien vanillé et boisé. L'attaque en bouche est nerveuse, et l'équilibre acidité/sucrosité parfait. Ce vin exprime admirablement le Chardonnay de Bourgogne, rondeur, finesse et délicatesse.
19 Janvier 2011 A boire dès maintenant et pourra se garder 10 ans.

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.