

# RULLY 1<sup>er</sup> cru Meix Caillet 2009

## 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** 11 Septembre. Beau temps  
Rendement 31hl/ha

**Elevage** Fermentation alcoolique terminée le 12 Octobre 2009  
Fermentation malolactique terminée le 28 Juillet 2010  
Août 2011 soutirage sans aération, collage

**Mise en bouteilles** 23 Août 2011  
Degré final 12°6 SO2 libre : mg/l SO2 total : mg/l CO2 : g/l

**Commentaires dégustation** Le nez est encore discret, délicatement mentholé avec des notes de feuille de tabac.  
**12 Janvier 2012** La bouche est volumineuse, grasse, verticale. Sur une touche acide, elle exhale des saveurs légères de réglisse.  
Très agréable sur table pour un plaisir immédiat, ce vin détient également un beau potentiel de garde et saura vous ravir encore dans 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... Et si vous avez la patience, laissez-le s'épanouir en cave quelques années.