

RULLY 1^{er} cru Meix Caillet 2010

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 19 septembre. Beau temps, fraîcheur
Rendement 16 hl/ha

Elevage Fermentation alcoolique terminée le 15 Novembre 2010
Fermentation malolactique terminée le 26 Juillet 2011
Juin 2011 soutirage sans aération, collage

Mise en bouteilles 2 Juillet 2012
Degré final 12°7
SO2 libre :21 mg/l SO2 total :94 mg/l CO2 :0.68 g/l

Commentaires dégustation Belle couleur or blanc, reflets jaunes.
La richesse aromatique du nez est déconcertante. D'un fruit bien mur comme la poire ou le coing, on évolue vers de la fleur blanche, de la bergamote, du miel et quelques notes beurrées et boisées.
La bouche est très riche, ample, généreuse et vive.
On passe sans arrêt de la maturité des arômes à la fraîcheur.
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.