

# RULLY 1<sup>er</sup> cru Meix Caillet 2011

## 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** 4 septembre. Couvert, averses  
Rendement 20.80 hl/ha

**Elevage** Fermentation alcoolique terminée le 22/09/2011  
Fermentation malolactique terminée le 24/11/2011  
14/09/2012 soutirage sans aération, collage.

**Mise en bouteilles** 24/04/2013  
Degré final 12°3  
SO2 libre :20 mg/l SO2 total :124 mg/l CO2 :0.66 g/l

**Commentaires dégustation** Le nez offre une intensité et un raffinement particuliers. Des notes mentholées, citronnées, de fruits confits et de clou de girofle nous propulse vers une bouche ample et persistante.  
**11 décembre 2013** Sur un beau support acide, on retrouve un peu de coing et de poire et une finale beurrée.  
Il est préférable d'attendre encore ce vin 2/3 ans ou bien de l'aérer.

**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.