

# RULLY 1<sup>er</sup> cru Meix Caillet 2012

## 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** 23 septembre. Brouillard, éclaircies  
Rendement 12.50 hl/ha  
Raisin sain

**Elevage** Fermentation alcoolique terminée le 10/09/2013  
Fermentation malolactique terminée le 29/08/2013  
Soutirage sans aération. 27/03/2014

**Mise en bouteilles** 24/04/2013  
Degré final 12°4  
SO2 libre :26 mg/l SO2 total :109 mg/l CO2 :0.63 g/l

**Notes de dégustations**  
**19 Janvier 2015** La définition aromatique est nette à nuance empyreumatique (subtilité du bois) très fugace.  
A l'oxygénation l'expression est immédiate avec une dominante de fruit à chair jaune juteux (pêche, abricot).  
Belle temporalité olfactive qui amorce des notes lactées beurrées et caramel au lait et qui participent également à la saveur gustative.  
Finale suave, acidulée et digeste, maturité préservée, accomplie.  
Plaisir immédiat, garde possible.

**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.