

RULLY 1^{er} cru Meix Caillet 2013

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. Temps couvert, quelques ondées.
Rendement 31.6 hl/ha
Raisin sain

Elevage Fermentation malolactique terminée le 30.06.2014
27/08/2014 soutirage sans aération, unification. Décembre collage caséine et bentonite. Filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles 22/12/2014
Degré final 12°2
SO2 libre :42 mg/l SO2 total :115 mg/l CO2 :0.88 g/l

Notes de dégustations
15 Janvier 2016 Robe or pâle, belle brillance
Le 1^{er} nez est discret. Après une petite aération il s'ouvre sur des notes intenses de fleurs blanches, du sureau.
La bouche présente un léger côté citronné, une pointe végétale très fugace qui évolue sur un style café/cacao.
La légère pointe d'amertume sur la finale se matie parfaitement avec le gras du vin et laisse une belle appréciation.
A oublier quelque temps, le potentiel gustatif est là.

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.