

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2006

Cépage 100% Pinot noir

Exposition Est Sud/Est

Parcelles

- Preaux haut
 - ✓ Surface 1 ha plantée en 1985/1986
 - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone 113,114,115
- Preaux Bas
 - ✓ Surface 1 ha plantée en 1997/1998
 - ✓ Porte greffe Riparia Gloire, Clone ¼ massale exploitation, ¼ massale clone, ½ 37 clones

Vendanges 21 et 22 septembre. Beau temps
Etat sanitaire sain sur 80%, moyen sur 20%
Récolte 292 caisses Rendement 22.21 hl/ha

Elevage Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 15 juin 2007
Soutirage sans aération le 15 août
Filtration au kieselguhr le 8 janvier 2008

Mise en bouteilles Le 31 janvier par gravité
Degré final 13°4 SO2 libre : 21mg/l SO2 total : 118mg/l CO2 : 0.62g/l

Commentaires dégustation Le nez est explosif, affriolant, presque exubérant, une vraie salade de fruits rouges (fraises, framboises, griottes).
03 Février 2009 Sur des tanins soyeux l'attaque en bouche est très aromatique. La longueur est généreuse laissant apparaître une palette d'arômes complexe. Vin fin et friand idéal d'ici 2011/2012. Peut se conserver 10 ans.

Conseils de service et de dégustation Vous l'apprécierez à une t° idéale de service de 16° à 18°. Jeune, il sera encore meilleur s'il est carafé.
Sa finesse et ses saveurs fruitées gagneront en complexité en vieillissant. Il accompagne délicieusement les viandes rouges avec ou sans sauce, ainsi que certains fromages crémeux ou à pâte molle