

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2007

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 1^{er} septembre
Rendement 26hl/ha

Elevage Elevage sous bois : Une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 4.12.2007
Soutirage avec aération
Filtration au kieselguhr le 5.02.2009

Mise en bouteilles Le 11.02.2009 par gravité
Degré final 13.1° SO2 libre : 25mg/l SO2 total : 96mg/l CO2 : g/l

Commentaires dégustation La robe est d'un rubis de belle intensité et brillante.
Le nez s'ouvre sur des fruits à noyaux, merises, cerises aigres. L'entrée en bouche se fait sur une acidité bien présente et des tanins fins et agréables. On retrouve en rétro olfaction le fruit à noyau et un peu de réglisse qui donne à ce vin un plaisir immédiat
21 Janvier 2010

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