

# RULLY 1<sup>er</sup> cru PREAUX 2008

**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** 25 Septembre  
Temps beau, raisins sains  
Rendement 13hl/ha

**Elevage** Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût  
Fermentation malolactique terminée 21 Juillet 2009  
Soutirage sans aération le 1<sup>er</sup> Décembre 2009  
Filtration au kieselguhr le 28 Décembre 2009

**Mise en bouteilles** Le 5 Janvier 2010 par gravité  
Degré final 12.6° SO2 libre : 16mg/l SO2 total : 64mg/l CO2 : 0.57 g/l

**Commentaires dégustation** Le 1<sup>er</sup> nez est légèrement épicé et laisse rapidement place à des arômes de fruits bien mûrs, myrtilles, griottes.  
**19 Janvier 2011** Sur un beau support tannique/acide on retrouve le fruit en bouche. Ce vin associe finesse et délicatesse.  
Il peut être apprécié dès maintenant mais un vieillissement de 5 à 10 ans le fera passer dans sa plénitude.

**Conseils de service et de dégustation** Vous l'appréciez 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

