

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2009

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 8 et 11 Septembre
Temps beau, raisins avec un peu d'oïdium, passage sur table vibrante
Rendement 38hl/ha

Elevage Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 18 Février 2010
Soutirage sans aération le 9 Septembre 2010
Filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles Le 12 et 13 Mai 2011 par gravité
Degré final 12°8 SO2 libre : 37mg/l SO2 total : 96mg/l CO2 : 0.67g/l

Commentaires dégustation La robe rubis, brillante est le vrai reflet du pinot noir.
12 Janvier 2012 Le 1^{er} nez d'une jolie complexité dévoile des arômes de groseille, puis de noyaux de cerise noire bien mûre réveillant une note presque acidulée. Une légère touche végétale, et un rien d'amertume sur des tanins tendres et délicats apportent une fraîcheur et une vivacité à ce vin. Facile d'approche cette friandise est un plaisir immédiat. La chaleur de la fin de bouche rappelle aux personnes patientes que cette bouteille sera magnifique dans 3 / 4 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