

# RULLY 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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