

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2010

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 17 septembre
Temps sec mais couvert, raisins corrects.
Rendement 19hl/ha

Elevage

Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 27 Septembre 2011
Soutirage sans aération le 5 Mai 2012
Filtration au kieselguhr le 11 Mai 2012

Mise en bouteilles

29 Mai 2012 par gravité
Degré final 12°5
SO2 libre : 14mg/l SO2 total : 45mg/l CO2 : 0.65g/l

Commentaires

dégustation

17 Janvier 2013

La robe rubis, brillante et limpide est le vrai reflet du pinot noir.
Le nez présente une belle intensité sur la griotte, et une touche épicée comme la feuille de tabac fraîche. Après quelques instants on évolue vers des fragrances de jus de viande raffiné et de fumé.
On retrouve beaucoup de fruit en bouche, sur des tanins soyeux, épurés. Belle densité, vivacité et puissance.
En rétro-olfaction le support acide donne de la persistance.
Malgré un beau potentiel de garde, un certain plaisir est déjà présent.

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