

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2011

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 3 septembre (beau) et 4 septembre (couvert)
Beaucoup de tri suite à la grêle du 12/07/2011
Rendement 15hl/ha

Elevage Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 03/08/2012
Soutirage sans aération les 29/08/2012 et 22/04/2013
Filtration au kieselguhr le 22/04/2013

Mise en bouteilles Le 14/05/2013 par gravité
Degré final 12°6
SO2 libre : 12mg/l SO2 total : 85mg/l CO2 : 0.85g/l

Commentaires dégustation 11 Décembre 2013
Après un 1^{er} nez qui nous plonge dans un panier de cerises et de fraises bien mures, on décèle une petite touche de poivron.
En bouche le boisé est agréable avec une belle extraction des tanins, soyeux et délicats. L'attaque gourmande nous fait doucement glisser sur du réglisse et un petit côté noyau de cerise en retro-olfaction.
Vin délicat, nuancé, fluide, déjà agréable malgré un beau potentiel de garde.

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