

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2012

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 21 Septembre beau, 22 Septembre couvert, ondées,
23 Septembre brouillard éclaircies
Raisin sain, Rendement 15hl/ha

Elevage Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 29/08/2013
Soutirage sans aération le 10/09/2013
Filtration au kieselguhr le 18/03/2014

Mise en bouteilles Le 04 Avril 2014 par gravité
Degré final 12.9
SO2 libre : 21mg/l SO2 total : 61mg/l CO2 : 0.47g/l

Commentaires dégustation Expression aromatique très intense à dominante fruits noirs, cassissine et épices (poivre, cardamome, cacao).
19 Janvier 2015 La bouche est croquante, suave et persistante sans aspérité tannique, juste un peu tendue par une acidité structurale.
Vin déjà agréable et qui a un certain potentiel

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