

# RULLY 1<sup>er</sup> cru PREAUX 2013

**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** 1<sup>er</sup> et 2 Septembre, brouillard, couvert  
Raisin sain  
Rendement 16.40hl/ha

**Elevage** Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût  
Fermentation malolactique terminée le 29/09/2014  
Soutirage sans aération le 15/01/2015  
Filtration au kieselguhr le 29/04/2015

**Mise en bouteilles** Le 04/05/2015 par gravité  
Degré final 12.4°  
SO2 libre : 25mg/l SO2 total : 75mg/l CO2 : 0.64g/l

**Commentaires dégustation**  
15 Janvier 2016  
La robe propose un joli rubis, brillant, limpide avec un disque violet sur le pourtour.  
Après un 1<sup>er</sup> nez sur de très légères notes fumées, un peu graffites, le fruit explose s'épanouit sur de la groseille, griotte, noyau de cerise.  
La bouche est croquante avec une belle attaque acide et que l'on retrouvera aussi en finale. Les tanins sont présents, encore sur la jeunesse. Une touche douce de caramel donne un bel équilibre à ce vin.  
Les tanins vont s'affiner et apporter de la puissance  
Vin fin et délicat qui peut se marier avec un poisson tel que le rouget

**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