

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2014

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 14, 15 et 16 septembre, temps beau et chaud
Raisin sain, un peu de pourriture acide
Rendement 32 hl/ha

Elevage Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 16/09/2015
Soutirage sans aération le 5/01/2016
Filtration au kieselguhr

Mise en bouteilles Le 13/05/2016 par gravité
Degré final 12.6°
SO2 libre : 24mg/l SO2 total : 70mg/l CO2 : 0.71g/l

Commentaires dégustation
2 Décembre 2016
La robe rubis, limpide nous transporte vers un nez au premier abord assez discret. Il s'ouvre rapidement sur des notes de fruits rouges, noyau de cerise, griotte, amande avec une jolie attaque acide, boisé subtil, notes chocolatées.
La bouche présente de beaux tanins soyeux et une finale persistante.
A apprécier dès maintenant ou à garder quelques années pour d'autres plaisirs.

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