

RULLY 1^{er} cru PREAUX 2015

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 Le 3 et 4 septembre temps beau et frais
Raisin sain
Rendement 28.50 hl/ha

Elevage Elevage sous bois, une partie en grosse cuve, le reste en fût
Fermentation malolactique terminée le 14/10/2016
Soutirage sans aération le 25/10/2016
Filtration au kieselguhr le 07/04/2017

Mise en bouteilles Le 20/04/2017 par gravité
Degré final 13.9°
SO2 libre : 15mg/l SO2 total : 48mg/l CO2 : 0.67g/l

Commentaires dégustation du 20 Décembre 2017 La robe propose un joli rubis, brillant, limpide avec un disque violet sur le pourtour.
Magnifique nez croquant de cerise noire, de cassis, de chocolat.
La bouche est mordante, ample. Les tanins sont puissants et élégants.
Beau support acide
Très agréable maintenant et 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