

RULLY 1^{er} CRU PILLot 2014

L'intemporelle

Intemporelle...plantée en 1920 et toujours ardente.
Incroyable...la grâce de ses ceps nouveaux qui défient le temps.
Infinie...son alchimie née d'un fruit généreux, gras, équilibré.

Cépage 100% Chardonnay

Exposition Est/Sud/Est

- **Pillot Gauche**
 - ✓ Surface 46,98 ares plantée en 1920
 - ✓ Clones de sélection massale



Vendanges 17 septembre. Beau et chaud
Rendement 27 hl/ha

Elevage Fermentation malolactique terminée le 09/14/2015
27/08/2015 soutirage sans aération, 03/03/2016 collage caséine, bentonite.
Filtration sur plaque

Mise en bouteilles 23/03/2016
Degré final 13.2°
SO2 libre :39 mg/l SO2 total :120 mg/l CO2 :0.94 g/l

Commentaires dégustation Il continue dans la lignée de l'incomprise et du Meix Caillet avec encore un peu plus de tenue et de complexité.
2 Décembre 2016 Un nez frais de rhubarbe, de réglisse sur un beau support acide.
La bouche est fraîche, beurrée, ronde, très salivante.
Malgré déjà un bel équilibre, il est préférable de laisser passer 2 ans avant d'ouvrir ce flacon avec par exemple un poisson au beurre blanc.
Beau potentiel de garde.

Conseils de service et de dégustation Vous apprécierez ce vin à une t° de service de 11° à 14°, à l'apéritif, mais aussi pour accompagner des poissons, des viandes blanches ainsi que certains fromages tels que comté, chèvre... Et si vous avez la patience, laissez-le s'épanouir en cave quelques années.