



RULLY

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CÉPAGE

Chardonnay

TÉRROIR

Terroir argilo-calcaire exposé plein sud

RAISINS

Sélections de raisins en provenance des meilleurs « lieux-dits » du village de Rully.

MODE DE VINIFICATION ET D'ÉLEVAGE

Les raisins sont pressés entiers après un léger débourage à « basse température » (10°C) le moût est mis à fermenter : 100% en fûts (20% de fûts neufs)

Une telle répartition a pour but de garder toute la typicité du Chardonnay dans son terroir calcaire, tout en affinant les arômes et en augmentant la complexité par un élevage en fûts.

La fermentation se fera sans addition de levures.

Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage avec un simple soutirage de clarification et une très légère filtration.

TYPICITE

Minéralité et pureté aromatique caractérisent ce vin.

Aromes de fruits exotiques.

Subtile note de vanille et de miel.

Pureté, minéralité et précision en bouche.

GARDE

Environ 3 à 5 ans

NATHALIE & JEAN-CLAUDE THEULOT
4, RUE DE MERCUREY
71640 MERCUREY - FRANCE

TÉL +33 (0)3 85 45 13 87
FAX +33 (0)3 85 45 28 07
CONTACT@THEULOTJUILLOT.EU

WWW.THEULOTJUILLOT.EU

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération.