



Rully Blanc 2020

Le Rully Blanc se présente dans le verre d'une couleur jaune pâle avec des reflets lumineux. Au nez, on retrouve des notes de vanille et un peu de bois. En bouche, il se présente plein et rond avec des arômes de noisette, de vanille et de brioche. Finale minérale.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte Chalonnaise
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	11° - 13°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319923
Accord mets et vins	Fromage, Poisson, Plats à base d'asperges
Avis	James Suckling 90/100



Vinification

Traditionnellement en acier inoxydable, température contrôlée avec fermentation malolactique complète. Le vin est ensuite élevé pendant 8 à 10 mois, en partie dans de grands fûts de chêne, en partie dans des cuves en acier.

Terroir

Les sols sont caractérisés par l'argile et le calcaire.

Histoire





Rully est le premier village de la Côte Chalonnaise lorsqu'on se dirige vers le sud depuis la Côte-d'Or. La qualité de ses vins blancs repose sur l'association d'un sol marno-calcaire et d'une exposition un peu plus élevée que dans la Côte de Beaune, entre 230 et 300 mètres. Le chardonnay allie une fraîcheur exquise à une belle générosité.

