



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 11° - 13°

consommation

Conservation jusqu'en 2025 Cépages Chardonnay

Information sur les Contient des sulfites

allergies

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.

