



Rully Blanc 2020

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Il Rully Blanc ha un colore giallo pallido nel bicchiere con riflessi brillanti. Al naso presenta note di vaniglia e di legno. Il palato è pieno e rotondo con sapori di nocciola, vaniglia e brioche. Finale minerale.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte Chalonnaise
Classificazione	AC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	11° - 13°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319923
Adatto a	Formaggi, Pesce, Piatti a base di asparagi
Valutazioni	James Suckling 90/100



Vinificazione

Vinificato tradizionalmente in acciaio, a temperatura controllata e con fermentazione malolattica completa. Il vino matura poi per 8-10 mesi, in parte in grandi botti di rovere e in parte in vasche d'acciaio.

Terroir

I terreni sono caratterizzati da argilla e calcare.

Storia





Rully è il primo villaggio della Côte Chalonnaise quando si procede verso sud dalla Côte -d'Or. La qualità dei suoi vini bianchi si basa sulla combinazione di terreni marno-calcarei e su un'altitudine leggermente superiore a quella della Côte de Beaune, tra i 230 e i 300 metri. Lo Chardonnay unisce una squisita freschezza a una bella generosità.

