



RULLY PREMIER CRU 2016

Vignoble et travail de la vigne



Chardonnay



1.9 Ha



1920, 1981,
2008



Est-Sud-Est



Clone sélection
massale

Taille en Guyot

Travaux manuels (taille, sarmentage, épamprage, ébourgeonnage, rognage, effeuillage)

Travail du sol mécanique en surface pour gérer l'enherbement naturel

Vendanges

Vendanges manuelles.

Raisins transportés par caisse de 30 Kgs, triés à la vigne et à la cuverie.

Le 25 Septembre 2016.

Rendement de 4 Hl/Ha (due au gel)

Vinifications

Pressurage à la réception de la vendange avec un pressoir en bois vertical, mise en fûts bourguignons directement.

Mars 2018 : soutirage sans aération

Avril 2018 : filtration kieselguhr

Mise en bouteilles

Effectuée par gravité Avril 2018

Degré alcoolique final : 12.1 % vol.

SO² total : 134 mg/L

Commentaires dégustation de Août 2020

En raison de la faible récolte due aux gelées, pour le millésime 2016 nous avons regroupé nos trois Climats (« Agneux », « Meix Caillet », « Pilot ») dans une même cuvée.

Une teinte jaune dorée, un premier nez qui s'ouvre sur des notes florales, subtilement beurrées. En bouche, une belle attaque, riche et complexe. Une belle acidité.