



**RULLY PREMIER CRU « Preaux »**  
**Les fiches techniques**  
*(Cliquez sur le millésime qui vous intéresse)*

2016

2017



## RULLY PREMIER CRU « Preaux » 2016

### Vignoble et travail de la vigne

---



Pinot noir



1.93 Ha



1985/1986/1997



Est-Sud-Est



Riparia Gloire, Clone  
113.114.115,  
Massale de  
l'exploitation  
Clone 37

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 Kg, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Le 24 Septembre 2016.

Rendement de 26 HI/Ha (gel)

### Vinifications

---

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Octobre 2016 : mise en fûts bourguignons

Juillet 2017 : fin de la fermentation malolactique

Septembre 2017 : soutirage pour une première unification

Avril 2018 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité en Avril 2018

Degré alcoolique final : 12.8 % vol.

SO<sup>2</sup> total : 45 mg/L

### Commentaires dégustation de Août 2020

---

Une robe rouge éclatante avec une belle intensité. Un vrai « Preaux » aux notes légèrement grillées, de fruits rouges, une bouche gourmande. Des tanins serrés et élégants.



## RULLY PREMIER CRU « Preaux » 2017

### Vignoble et travail de la vigne

---



Pinot noir



1.93 Ha



1985/1986/1997



Est-Sud-Est



Riparia Gloire, Clone  
113.114.115,  
Massale de  
l'exploitation  
Clone 37

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 Kg, triés à la cuverie sur table vibrante et tapis roulant.

Les 2,7 et 8 Septembre 2017. Ondées, éclaircies, couverts... temps mitigés mais raisins sains !

Rendement de 28.5 Hl/Ha

### Vinifications

---

Encuvage sous bois jusqu'à la fin de la fermentation.

Septembre 2017 : mise en fûts bourguignons

Aout 2018 : fin de la fermentation malolactique

Aout 2018 : soutirage pour une première unification

Novembre 2018 : soutirage sans aération et filtration au kieselguhr

### Mise en bouteilles

---

Effectuée par gravité Novembre 2018

Degré alcoolique final : 13.8 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 20 mg/L

SO<sup>2</sup> total : 45 mg/L

CO<sup>2</sup> : 0.85 g/L

### Commentaires dégustation de Décembre 2019

---

Robe rouge rubis éclatant et d'une belle intensité.

Le nez est flatteur sur des notes légèrement café/grillé, cerises noires, croquantes.

Belle acidité d'entrée de bouche, agréable et fluide, on retrouve le croquant, la gourmandise d'un pinot.

Les tanins présents sont bien intégrés, délicats et fins.

*Malgré un beau potentiel de garde, ce vin est à partager sans modération, entre amis pour un repas plaisir.*