



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RULLY 1ER CRU

“MEIX CAILLET“, Monopole

## FICHES TECHNIQUES VERSION FRANÇAISE

(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VOTRE CHOIX)

MILLESIME  
2017

MILLESIME  
2018

## TECHNICAL SPECIFICATION ENGLISH VERSION

(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE  
2017

VINTAGE  
2018



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

“MEIX CAILLET“, Monopole

**CÉPAGE** : 100% Chardonnay

**EXPOSITION** : Est-Sud-Est

## PARCELLE

**Climat « Meix Caillet »**

Surface : 0.36 hectares plantés en 1981

Porte greffe : 3309C, Clone 96.75

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 2 et 3 Septembre. Rendement : 31 Hl/Ha  
Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.  
Pressurage direct au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation alcoolique après un débourage à froid.  
Elevage en fûts pendant 15 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Décembre 2018 par gravité | Degré final : 12.1 % vol.  
SO<sup>2</sup> libre : 35 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 92 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.71 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

Ce vin a besoin de temps, d'aération pour s'épanouir sur des notes de poire William et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, charnue, tendue. Elle présente de la subtilité, de la maturité et sans contexte de la complexité. L'acidité est bien maîtrisée.

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 11°C-14°C

Carafage : non

Viandes : jambon persillé, blanquette de veau, volaille à la crème...

Poissons : sole meunière, langoustines, cabillauds, carpaccio de thon...

Fromages : comté, abondance, fromages de chèvres...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

“MEIX CAILLET“, Monopole

**CÉPAGE** : 100% Chardonnay

**EXPOSITION** : Est-Sud-Est

## PARCELLE

**Climat « Meix Caillet »**

Surface : 0.36 hectares plantés en 1981

Porte greffe : 3309C, Clone 96.75

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 5 Septembre. Rendement : 28 Hl/Ha  
Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.  
Pressurage direct au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la  
fermentation alcoolique après un débourbage à froid.  
Elevage en fûts pendant 15 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Décembre 2019 par gravité | Degré final : 13.2 % vol.  
SO<sup>2</sup> libre : 36 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 92 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.66 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Le premier nez est discret mais il exprime très vite une belle intensité sur des notes lactées de beurre de cacao.

L'attaque en bouche est équilibrée et puissante sur des notes de poires. Une acidité agréable avec une très légère amertume qui apporte du charme à ce vin. Jolie longueur, avec en rétro-olfaction de la mangue bien mûre.

*Un beau potentiel de garde.*

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 11°C-14°C

Carafage : non

Viandes : jambon persillé, blanquette de veau, volaille à la crème...

Poissons : sole meunière, langoustines, cabillauds, carpaccio de thon...

Fromages : comté, abondance, fromages de chèvres...





VINTAGE

2017

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

“MEIX CAILLET“, Monopoly

**GRAPE VARIETY:** 100% Chardonnay

**EXPOSURE:** East-southeast

## PARCEL

**Climat « Maix Caillet »**

Surface: 0.36 hectares planted in 1981

Rootstock: 3309C, Clone 96.75

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 2th and 3 th. Yield: 31 HI/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Direct pressing in a vertical wooden press, put in oak casks for alcoholic fermentation after cold settling.

Maturing in oak casks for 15 months.

## ESTATE BOTTLED

In December 2019 by gravity | Final degree: 12.1 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 35 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 92 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.71 g/L

## TASTING COMMENTS *(December 2019)*

This wine needs time and aeration to open out on notes of William pear and white flowers. The mouth is fresh, fleshy, tense. It presents subtlety, maturity and without context complexity. The acidity is well controlled.

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 11°C-14°C

Carafe: non

Meats: parsleyed ham, veal blanquette, poultry in cream sauce...

Fish: sole meunière, langoustines, cod, tuna carpaccio...

Cheeses: Comté, abundant, goat's cheeses...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

“MEIX CAILLET“, Monopoly

**GRAPE VARIETY:** 100% Chardonnay

**EXPOSURE:** East-southeast

## PARCEL

**Climat « Maix Caillet »**

Surface: 0.36 hectares planted in 1981

Rootstock: 3309C, Clone 96.75

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 6th. Yield: 60 Hl/Ha

Grapes transported in 30 Kg boxes, sorted in the vineyard and in the winery.

Direct pressing in a vertical wooden press, put in oak casks for alcoholic fermentation after cold settling.

Maturing in oak casks for 15 months.

## ESTATE BOTTLED

In December 2019 by gravity | Final degree: 13.2 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 36 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 92 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.66 g/L

## TASTING COMMENTS *(December 2020)*

The nose is restrained to start but soon opens up, with milk and cocoa notes.

In the mouth, the wine is powerful yet balanced with flavours of pear.

A pleasant acidity with a very light touch of bitterness really adds to the charm of this wine.

The wine has good length with an after-taste of mature mangoes; it has real ageing potential.

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 11°C-14°C

Carafe: non

Meats: parsleyed ham, veal blanquette, poultry in cream sauce...

Fish: sole meunière, langoustines, cod, tuna carpaccio...

Cheeses: Comté, abundant, goat's cheeses...

