



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU

“AGNEUX“, Monopole

CÉPAGE : 100% Chardonnay

EXPOSITION : Est-Sud-Est

PARCELLE

Climat « Agneux »

Surface : 0.39 hectares plantés en 2008

Porte greffe : 3309C, 16149C et Fercal

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 6 Septembre. Rendement : 60 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 débourageage à froid.
Elevage en fûts pendant 15 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Décembre 2019 par gravité | Degré final : 13.2 % vol.
SO² libre : 29 mg/L | SO² total : 85 mg/L | CO² : 0.74 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Le nez est bien présent, fin et sur des notes lactées et de bergamote, de fruits cuits d'une grande maturité. Une belle expression du boisé, délicate.

L'attaque en bouche est franche avec un joli support acide.

Belle présente d'un fruité poiré combiné à une agréable touche boisée. Vous trouverez une bonne adéquation entre le nez et la bouche.

Un beau vin pour se faire plaisir, mais que l'on peut aussi oublier quelque temps.



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

2018

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU

“AGNEUX“, Monopoly

GRAPE VARIETY : 100% Chardonnay

EXPOSURE : East-southeast

PARCEL

Climat « Agneux »

Surface: 0.39 hectares planted in 2008

Rootstock: 3309C, 16149C et Fercal

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.

SO² free: 29 mg/L | SO² total: 85 mg/L | CO²: 0.74 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2019)*

The bouquet is generously obvious, finishing with milk and bergamot notes as well as really mature cooked fruits. Delicate woody notes are also present. In the mouth, the attack is fresh with good acidic support. Pear fruit is nicely obvious, with an equally nice touch of wood. The nose and palate are well balanced.

The wine is ready to drink now but will also repay keeping.

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^{ER} 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.
SO² libre : 36 mg/L | SO² total : 92 mg/L | CO² : 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...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1^{ER} 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.

SO² free: 36 mg/L | SO² total: 92 mg/L | CO²: 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...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1^{ER} CRU

“PILLOT”, *l'Intemporelle*

CÉPAGE : 100% Chardonnay

EXPOSITION : Est-Sud-Est

PARCELLE

Climat « Pillot »

Surface : 0.47 hectares plantés en 1920

Porte greffe : 3309C, Clone selection massale

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 2 Septembre. Rendement : 36 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 : 13.5 % vol.

SO² libre : 41 mg/L | SO² total : 145 mg/L | CO² : 0.74 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Un nez agréable sur des notes de confiserie, caramel, vanille et de fruits bien mûrs.

La bouche assez discrète au départ, se révèle riche et franche sur des notes de noisette et une multitude d'arômes confits.

Un vin complexe du fait de sa maturité et de sa puissance. Ne pas hésiter à le garder.

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...





RULLY 1ER CRU

“PILLOT“, *l'Intemporelle*

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

EXPOSURE: East-southeast

PARCEL

Climat « Pillot »

Surface: 0.47 hectares planted in 1920

Rootstock: 3309C, Clone selection massale

WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 2th. Yield: 36 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: 13.5 % vol.

SO² free: 41 mg/L | SO² total: 145 mg/L | CO²: 0.74 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2020)*

The nose is very pleasant, with notes of sweets, caramel and vanilla, nicely joined by well-ripened fruit.

In the mouth, the wine is reticent to begin with but then shows itself to be fresh yet rich, with notes of nut and a rich array of candied fruits.

This is a complex wine because of its power and maturity.

This wine will improve yet further in bottle.

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...

