



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU

“AGNEUX“, Monopole

**FICHES TECHNIQUES
VERSION FRANÇAISE**
(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VÔTRE CHOIX)

MILLESIME
2017

MILLESIME
2018

MILLESIME
2019

**TECHNICAL SPECIFICATION
ENGLISH VERSION**
(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE
2017

VINTAGE
2018

VINTAGE
2019



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1^{ER} 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 7 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 débourbage à froid.
Elevage en fûts pendant 15 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Décembre 2018 par gravité | Degré final : 12.5 % vol.
SO² libre : 30 mg/L | SO² total : 97 mg/L | CO² : 0.87 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

Sous une teinte or pâle se dévoile un premier nez discret.
Apparaissent ensuite des notes lactées, beurrées, florales et vanillées d'une belle intensité.
L'attaque en bouche, grasse, tendue, est bien équilibrée, ronde et agréable sur un support acide parfait. Notes de fleurs blanches, de poire, de noisette.
Magnifique persistance aromatique qui laisse présager 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 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 débouillage 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...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1^{ER} 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 22 Septembre. Rendement : 53 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 débouillage à froid.
Elevage en fûts pendant 15 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En janvier 2021 par gravité | Degré final : 13.8 % vol.

SO² libre : 35 mg/L | SO² total : 105 mg/L | CO² : 0.49 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2022)

Le premier nez est tout en discrétion avec des notes de fleurs blanches (acacia), de fruits mûrs d'une belle maturité. L'attaque en bouche est riche, ample et volumineuse. Un bel équilibre avec l'acidité sur une finale bergamote et mentholée.

Un vin prometteur, bien représentatif du millésime 2019, avec lequel vous pouvez vous faire plaisir dès à présent.

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^{ER} 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 7th. 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 : 12.5 % vol.

SO² free: 30 mg/L | SO² total: 97 mg/L | CO²: 0.87 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2019)*

Under a pale gold hue, a discreet first nose is revealed.

Then appear milky, buttery, floral and vanilla notes of a beautiful intensity.

The attack in mouth, fat, tense, is well balanced, round and pleasant on a perfect acid support. Notes of white flowers, pear, hazelnut.

Magnificent aromatic persistence which lets predict a beautiful potential of custody.

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...





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...





VINTAGE

2019

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 20th. Yield : 53 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 Janvier 2021 by gravity | Final degree: 13.8 % vol.

SO² free: 35 mg/L | SO² total: 105 mg/L | CO²: 0.49 g/L

TASTING COMMENTS *(January 2022)*

The first nose is discreet with notes of white flowers (acacia), ripe fruits of a beautiful maturity. The attack in mouth is rich, ample and voluminous. A nice balance with acidity on a bergamot ans mentholated finish.

A promising wine, well representative of the 2019 vintage, with which you can enjoy now.

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...

