



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

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

“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.
SO² libre : 35 mg/L | SO² total : 92 mg/L | CO² : 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^{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...



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 20 Septembre. Rendement : 19 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 Janvier 2019 par gravité | Degré final : 14.6 % vol.
SO² libre : 38 mg/L | SO² total : 97 mg/L | CO² : 0.52 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2022)

Un joli nez expressif, suave, sur des fruits mûrs. Une très belle attaque avec une tendance aromatique de pâte de coing ainsi que de la sucrosité.
Le milieu de bouche laisse apparaître une pointe d'acidité qui équilibre ce vin pour lui donner de la fraîcheur.

Il donne simplement envie d'y « retourner » !

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

“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.

SO² free: 35 mg/L | SO² total: 92 mg/L | CO²: 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^{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...





VINTAGE

2019

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 20th. Yield: 19 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 January 2021 by gravity | Final degree: 14.6 % vol.

SO² free: 38 mg/L | SO² total: 97 mg/L | CO²: 0.52 g/L

TASTING COMMENTS (January 2022)

A nice expressive nose, suave, on ripe fruits.

A very nice attack with an aromatic tendency of quince paste and sweetness.

The mid-palate reveals a touch of acidity that balances this wine to give it freshness.

It simply makes you want to “go back” !

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...

