



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU

“PILLOT“, *l'Intemporelle*

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



MILLESIME

2017

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 5 Septembre. Rendement : 29 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 : 12.8 % vol.

SO² libre : 33 mg/L | SO² total : 87 mg/L | CO² : 1.05 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

Teinte jaune dorée. Un premier nez discret qui évolue sur des notes florales, de cassis, d'épices et de bergamote. En bouche, une belle attaque, une puissance gustative qui se développe rapidement vers de la complexité et de la richesse. La présence de gaz carbonique apporte de la légèreté et de la fraîcheur. On y retrouve les chardonnays bourguignons d'autrefois.

Grand vin très prometteur qu'il ne faut pas hésiter à 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...



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 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 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 débourage à froid.

Elevage en fûts pendant 15 mois.

MISE EN BOUTEILLES

En Janvier 2021 par gravité | Degré final : 14.6 % vol.

SO² libre : 39 mg/L | SO² total : 112 mg/L | CO² : 0.74 g/L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (*Janvier 2022*)

Un premier nez explosif, qui s'exprime très vite sur une belle intensité aromatique, avec des notes lactées et de noix. Une belle et délicate expression du boisé apparait ensuite. En bouche, l'attaque est franche avec une acidité présente. Un vin complexe du fait de sa maturité et de sa puissance.

Un chardonnay à 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...





VINTAGE

2017

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY 1^{ER} 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 5th. Yield: 29 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: 12.1 % vol.

SO² free: 33 mg/L | SO² total: 87 mg/L | CO²: 1.05 g/L

TASTING COMMENTS *(December 2019)*

Golden yellow hue. A first discreet nose that evolves on floral, blackcurrant, spice and bergamot notes. In the mouth, a beautiful attack, a gustatory power that develops complexity and richness. The presence of carbon dioxide brings lightness and freshness. One finds there the Burgundian chardonnays of the past.

A very promising great wine that we should not hesitate to keep.

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

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...





VINTAGE

2019

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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 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 December 2019 by gravity | Final degree: 14.6 % vol.

SO² free: 39 mg/L | SO² total: 112 mg/L | CO²: 0.64 g/L

TASTING COMMENTS *(January 2022)*

An explosive first nose, which expresses itself very quickly on a beautiful aromatic intensity, with milky and nutty notes.

A beautiful and delicate expression of wood appears then.

In the mouth, the attack is frank with a present acidity. A complex wine due to its maturity and tis power.

A Chardonnay to keep !

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...

