



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

# RULLY 1ER CRU

“Préaux“

## FICHES TECHNIQUES VERSION FRANÇAISE

(CLIQUEZ SUR LE MILLESIME DE VOTRE CHOIX)

MILLESIME  
2016

MILLESIME  
2017

MILLESIME  
2018

MILLESIME  
2018

## TECHNICAL SPECIFICATION ENGLISH VERSION

(CLICK ON THE VINTAGE OF YOUR CHOICE)

VINTAGE  
2016

VINTAGE  
2017

VINTAGE  
2018

VINTAGE  
2018



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**CÉPAGE :** 100% Pinot noir

**EXPOSITION :** Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats « Préaux »**

Surface : 1.93 hectares plantés en 1985, 1986, 1997

Porte greffe : Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, selection massale

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 24 Septembre. Rendement : 26 Hl/Ha

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2018 par gravité | Degré final : 12.8 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : mg/L | SO<sup>2</sup> total : 45 mg/L | CO<sup>2</sup> : g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une robe rouge éclatante avec une belle intensité. Un vrai « Préaux » aux notes légèrement grillées, de fruits rouges, une bouche gourmande. Des tanins serrés et élégants.



## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte...

Fromages : fromages crémeux, Cantal...



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

“Préaux”

**CÉPAGE :** 100% Pinot noir

**EXPOSITION :** Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats « Préaux »**

Surface : 1.93 hectares plantés en 1985, 1986, 1997

Porte greffe : Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, selection massale

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles les 2, 7 et 8 Septembre. Rendement : 28 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Mai 2019 par gravité | Degré final : 13.8 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 20 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 45 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.85 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2019)

La robe est rouge rubis éclatant et d'une belle intensité.

Le nez est flatteur sur des notes légèrement café/grillé, cerises noires, croquantes.

Une belle acidité d'entrée de bouche, agréable et fluide, on retrouve le croquant, la gourmandise d'un pinot.

Les tanins présents sont bien intégrés, délicats et fins.

*Même avec un beau potentiel de garde, ce vin est à partager sans modération, entre amis pour un repas plaisir dès maintenant !*

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**CÉPAGE** : 100% Pinot noir

**EXPOSITION** : Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats « Préaux »**

Surface : 1.93 hectares plantés en 1985, 1986, 1997

Porte greffe : Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, selection massale

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles du 1<sup>er</sup> au 6 Septembre. Rendement : 42 Hl/Ha  
Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Avril 2020 par gravité | Degré final : 13.9 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 26 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 64 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.65 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Décembre 2020)

Un nez délicat, très agréable sur des notes de fruits confits, très mûrs de groseille, framboise, fraise.

L'attaque en bouche est franche. Les tanins sont présents mais encore un peu serrés.

L'acidité s'exprime rapidement apportant une belle longueur.

La bouche confirme la présence de fruits rouges comme une soupe de fraises.

*Un bon vin de repas qui accompagne une viande grasse comme un magret de canard.*

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte...

Fromages : fromages crémeux, Cantal...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**CÉPAGE :** 100% Pinot noir

**EXPOSITION :** Sud-Est, Sud

## PARCELLE

**Climats « Préaux »**

Surface : 1.93 hectares plantés en 1985, 1986, 1997

Porte greffe : Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, selection massale

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles le 20 Septembre. Rendement : 16 Hl/Ha

Raisins transportés par caisse de 30 Kg, triés à la vigne et à la cuverie.

Vinification en cuve bois pendant toute la fermentation alcoolique.

Pressurage au pressoir vertical en bois, mise en fûts pour la fermentation malolactique.

Elevage en fûts et foudre pendant 18 mois.

## MISE EN BOUTEILLES

En Mars 2021 par gravité | Degré final : 14.4 % vol.

SO<sup>2</sup> libre : 22 mg/L | SO<sup>2</sup> total : 78 mg/L | CO<sup>2</sup> : 0.41 g/L

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION (Janvier 2022)

Une robe grenat intense, caractéristique de ce millésime 2019. Un nez expressif sur des notes de mûres noires avec une petite pointe fumée très agréable.

En bouche, la jeunesse du vin est bien présente. Des tanins riches mais fondus, ronds et réglissés.

Une belle extraction en douceur de raisins mûrs.

*Un vin chaleureux avec un beau potentiel de garde.*

## CONSEILS DE SERVICE ET DE DEGUSTATION

Service : 16°C-18°C

Carafage : non

Viandes : viandes rouges avec ou sans sauces, lapins, charcuteries...

Poissons : dos de cabillaud au jus de veau, rouget en croûte....

Fromages : fromages crémeux, Cantal...







VINTAGE

2016

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats « Préaux »**

Surface: 1.93 hectares planted in 1985, 1986, 1997

Rootstock: Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, massal selection

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 24<sup>th</sup> Yield: 26 Hl/Ha

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In April 2018 2017 by gravity | Final degree: 12.8 % vol.

SO<sup>2</sup> free: mg/L | SO<sup>2</sup> total: 45 mg/L | CO<sup>2</sup>: g/L

## TASTING COMMENTS

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: just before the service

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats « Préaux »**

Surface: 1.93 hectares planted in 1985, 1986, 1997

Rootstock: Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, massal selection

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest on September 2, 7 et 8<sup>th</sup> Yield: 28 Hl/Ha

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

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In Mai 2019 by gravity | Final degree: 13.8 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 20 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 45 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.85 g/L

## TASTING COMMENTS (December 2019)

The dress is bright ruby red and of a beautiful intensity.

The nose is flattering with slightly coffee/grilled, black cherry, crispy notes.

A nice acidity on the entry of mouth, pleasant and fluid, we find the crunchiness, the greediness of a pinot.

The tannins present are well integrated, delicate and fine.

*Even with a good ageing potential, this wine is to be shared without moderation, with friends for a pleasant meal now !*

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...







VINTAGE

2018

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats « Préaux »**

Surface: 1.93 hectares planted in 1985, 1986, 1997

Rootstock: Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, massal selection

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest September between 1 to 6      Yield: 42 HI/Ha

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

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In April 2020 by gravity | Final degree: 13.9 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 26 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 64 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.65 g/L

## TASTING COMMENTS *(December 2020)*

A delightful and delicate nose, with candied fruits and ripe redcurrants, raspberries and strawberries being evident.

In the mouth the wine has a fresh attack, with tannins that are still somewhat tight.

The acidity appears quickly which gives this wine a good length.

Red fruits are clearly present – almost like soup of strawberries.

*An excellent wine with a meal of rich meat, sush as duxk breast.*

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...





GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

“Préaux”

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot noir

**EXPOSURE:** Southeast, South

## PARCEL

**Climats « Préaux »**

Surface: 1.93 hectares planted in 1985, 1986, 1997

Rootstock: Riparia Gloire, Clone 113, 114, 115, massal selection

## WINE-MAKING AND MATURING

Manuel harvest September 20<sup>th</sup> Yield: 16 Hl/Ha

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

Wine-making in wooden vats for the alcoholic fermentation.

Pressing in a wooden vertical press.

Maturing and malolactic fermentation in oak casks for 18 months.

## ESTATE BOTTLED

In March 2021 by gravity | Final degree: 14.4 % vol.

SO<sup>2</sup> free: 22 mg/L | SO<sup>2</sup> total: 78 mg/L | CO<sup>2</sup>: 0.41 g/L

## TASTING COMMENTS (January 2022)

An intense garnet color, characteristic of this vintage. An expressive nose with notes of blackberries and a pleasant smoky touch.

In mouth, the youth of the wine is well present. Rich but melted tannins, round and liquorice.

A beautiful extraction of ripe grapes.

*A warm wine with a good ageing potential.*

## SERVING AND TASTING ADVICE

Serving: 16°C-18°C

Carafe: no

Meats: red meats with or without sauces, rabbits, delicatessen...

Fish: cod back with veal juice, red mullet in a crust...

Cheeses: creamy cheeses, Cantal...

