



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY BLANC 2008

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Rully
- APPELLATION Rully
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Rully est le premier village que l'on rencontre lorsque l'on quitte la Côte d'Or en direction de la Côte Chalonnaise au sud. Dans cette région, les sols sont un mélange d'argile et de calcaire et on y rencontre parfois du calcaire pur, idéal pour la culture du Chardonnay. En raison de la faible production et de la variété des orientations, les bons vins de Rully sont assez difficiles à trouver, c'est pourquoi la Maison Louis LATOUR ne présente ce vin blanc que dans les bons millésimes.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Les vins blancs de Rully sont séduisants, avec des arômes de fleurs d'acacia et de noisettes en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

