



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY BLANC 2013

- 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. La qualité des vins blancs, issus de la culture du Chardonnay, associant exquise fraîcheur à belle générosité, réside dans la conjonction d'une assise marno-calcaire et d'une altitude légèrement plus élevée qu'en Côte de Beaune, allant de 230 à 300 mètres.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Rully 2013 a une robe jaune pâle, très brillante. Le nez est complexe et généreux. Il dévoile des notes de miel d'acacia, de coing et de mirabelle. Beaucoup de rondeur et de longueur en bouche avec des arômes de pâte d'amande et de vanille. La finale est minérale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

