



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY BLANC 2014

- 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 blanc 2014 possède une robe brillante de couleur jaune pâle avec de jolis reflets verts. Intense au nez, des notes florales, notamment de rose et de chèvrefeuille, se dégagent. La bouche est fraîche avec des arômes d'agrumes. Belle minéralité en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

