



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY ROUGE

2012

- RÉGION Côte Chalonnaise
- VILLAGE Rully
- APPELLATION Rully
- CÉPAGE Pinot Noir

La vigne

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

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Orné d'un château au sein de la même famille depuis six siècles, Rully est le premier village que l'on rencontre lorsque l'on quitte le département de la Côte d'Or en direction de la Côte Chalonnaise au sud. Rully produit des vins blancs et rouges en village et premiers crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIXème siècle.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Le Rully rouge 2012 se présente sous une robe rubis et offre au nez de jolis arômes de bourgeon de cassis et de sous-bois. Les fruits rouges se retrouvent en bouche. Vin rond avec une belle persistance tannique en fin de bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

