



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY BLANC

2023

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Rully
- VILLAGE 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. Une partie en fûts de chêne et une partie 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 2023 possède une robe brillante de couleur jaune pâle. Intense au nez, des notes de fruits jaunes et de vanille se dégagent. La bouche est ample et ronde, sur des notes d'abricot et d'amande fraîche. Belle finale tout en fraîcheur.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 11-13°

