MAISON A.GOICHOT

RULLY 1ER CRU
Les Cloux

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Les Cloux
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 7-9 ans

Situation et terroir

Le Rully blanc est produit dans le vignoble de la Bourgogne, vignoble à l'est de la France et plus précisément dans la région viticole de la Côte chalonnaise. Cette appellation comporte 23 Climats classés en Premier Cru.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Rully 1er Cru Les Cloux a une robe doré à reflets verts. Il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine et le chèvrefeuille ou encore la violette, le citron, la pêche. Le temps fait naître des arômes de miel, de coing et de fruits secs. Au palais, c'est un vin fruité et rond, gras et long.

Accord Mets et Vin

Avec sa très belle longueur en bouche, ce Rully 1er Cru Les Cloux plaît aux mets fins et aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé ou crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le comté, avec qui il partage le fruité.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com