

Maison A.Goichot

RULLY

Cépage : 100 % Pinot Noir
Température de service : 16-18°
Potentiel de garde : 5-7 ans

Situation et terroir

Le Rully rouge 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.

Vinification / Elevage

Les raisins, sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toutes la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne et élevés pendant 15 mois.

Dégustation

Du rubis cerise au grenat sombre, notre Rully compose son bouquet avec les fruits noirs (cassis, mûre) et rouges (bigarreau), réglisse, lilas, pétale de rose, évoluant vers le fruit cuit, mi-kirsch mi-poivre. Au palais, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure. Quelques années de garde fondent délicieusement la mâche. Le léger resserrement de l'arrière-bouche est un bon signe de persistance et de retour d'arômes.

Accord Mets et Vin

On préfère lui associer une volaille rôtie ou en sauce, des abats, comme le foie, les ris et les rognons, eux aussi en sauce ou tout simplement poêlés. Les risottos et pâtes à la viande et à la volaille arrondiront eux aussi de leur onctuosité, les tanins un peu fermes des Rully jeunes.

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