

MAISON A.GOICHOT

RULLY 1ER CRU
Vauvry

Cépage : 100% Chardonnay
Climat : Vauvry
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 Vauvry séduit par sa robe jaune pâle aux reflets dorés et un bouquet délicat mêlant agrumes, fleurs blanches et notes minérales. En bouche, son équilibre frais révèle des saveurs de fruits à chair blanche et une légère minéralité, portées par une acidité rafraîchissante. Sa finale persistante et harmonieuse en fait un vin polyvalent, idéal en seul ou en accord avec divers plats.

Accord Mets et Vin

Idéal avec des fruits de mer, des poissons grillés, des volailles en sauce légère ou des fromages à pâte molle.

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