Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Rully Blanc
2011

- **Région** Côte Chalonnaise
- **Village** Rully
- **Appellation** 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 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** Au premier regard, ce Rully 2011 offre une délicate robe jaune or. Le nez est intense ; des notes florales se dégagent évoluant vers la rose et la chlorophylle. En bouche, les fruits blancs s'équilibrent parfaitement avec la noisette fraîche et la menthe pour une belle acidité en finale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°