



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY BLANC 2012

- 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 Ce Rully Blanc 2012 dévoile une ravissante robe brillante aux reflets jaune pâle. Beaucoup de fraîcheur au nez : un agréable bouquet floral se libère, laissant place aux arômes de vanille enrichis d'une pointe de bergamote. Ample et rond en bouche, les notes gourmandes de beurre et de noisette fraîche ravissent le palais. Une belle minéralité saline persiste 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°

