Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Rully Blanc
2010

- **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** Le nez du Rully 2010 rappelle la pâte d'amandes. La bouche est équilibrée et fraiche avec des arômes de fruits blancs et une finale citronnée.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°

Revue de Presse

Rully blanc 2010 - Revue du Vin de France - Avril 2013 - 15/20