Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Rully Blanc
2016

- **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 2016 offre une délicate robe jaune pâle. Le nez est vanillé avec des notes de pâte d'amande. En bouche, les notes de fruits jaunes s'équilibrent avec les parfums d'amandes pour délivrer une finale saline et minérale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Asperges - terrine de lapin - truite aux amandes - fromage de chèvre
- **Température de service** 11-13°