Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Rully Rouge
2017

- **Région** Côte Chalonnaise
- **Village** Rully
- **Appellation** Rully
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 30 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 45 hl/ha
- **Vendange** Mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Orné d'un château au sein de la même famille depuis six siècles, Rully est le premier village que l'on rencontre lorsque l'on quitte le département de la Côte d'Or en direction de la Côte Chalonnaise au sud. Rully produit des vins blancs et rouges en village et premiers crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIXème siècle.

Dégustation

- **Note de dégustation** Le Rully rouge se présente sous une robe brillante rubis et offre au nez de jolies notes de petits fruits rouges. Belle rondeur en bouche, avec une structure tanique assez soyeuse.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande grillée - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°