Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Rully Rouge
2019

- **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** Ce vin présente une couleur légère, avec un bouquet élégant de cerises fraîches ainsi que des nuances de framboises sauvages et une note de fleurs de citronnier. Tout en finesse et une belle élégance - A conserver 4/5 ans
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande grillée - charcuterie fine - fromages affinés
- **Température de service** 14-15°