



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

RULLY ROUGE 2024

- 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 La robe de notre Rully 2024 est d'un beau rubis profond. Son nez de caractère révèle des arômes de cassis et de réglisse. Tout en rondeur et en fraîcheur, la bouche confirme ces notes de petits fruits noirs teintées d'épices, avant de se conclure sur une finale tannique élégante.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

