

RULLY LA CHATALIENNE

DOMAINE LABORBE JUILLOT

Les Vignerons de Buxy vous propose une sélection de cuvées de production limitée. Ces vins sélectionnés au vignoble, vinifiés et élevés séparément, proviennent de nos clos, domaines et châteaux. Suivis millésime après millésime, ils contribuent à la diversité et la richesse de notre offre.

Le Vignoble

Le Rully rouge La Chataliennne du domaine Laborbe - Juillot a une superficie de 1.5 hectares. Ces parcelles de vignes sont exposées Ouest à Sud-Ouest

Le sol est à dominante argilo-calcaire. Sur ce plateau, le sol est peu profond, la terre est rouge et est composée d'une multitude de petits cailloux qui contraste avec le reflet rouge de la terre.

L'appellation RULLY rouge est entièrement issue du cépage Pinot Noir.

Elevage

Elevage long en fûts et foudres de chêne.

Caractère du vin

Sa couleur est pourpre et brillante, il s'ouvre sur des notes intenses de fruits rouges et de fleurs (pétale de rose, lilas). Jeune, les tanins dominant en bouche. La finesse de ces arômes s'exprime avec l'âge évoluant vers le fruit cuit. Ce vin nous épate par sa structure si solide et son fruité.

Accords mets et vins

Les volailles rôties ou en sauce, les abats (foie, ris et rognons), le gibier à plumes seront les bons choix d'accompagnement. De même, les pâtes à la viande ou risottos et fromages à pâtes molles.

Conseils

A boire dans les six, sept ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 16 et 18°C

Contenance

Disponible en bouteille et magnum.

