

RULLY LES SAINT-JACQUES

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

Au nord de la Côte Chalonnaise, le vignoble de Rully s'étend sur des altitudes de 230 à 300 mètres, et propose des terroirs et des expositions variées. Nos vignes se situent sur la commune de Chagny en pied de coteau. L'exposition est Est/Sud-est.

Le sol est à dominance argilo calcaire à tendance argilo siliceux. Il est issu de l'altération de roches sédimentaires marines.

L'appellation RULLY blanc est entièrement issue du cépage Chardonnay.

Elevage

Il est vinifié et élevé en cuve inox. Selon les millésimes, il peut être élevé en fûts de chêne.

Caractère des vins

Robe limpide, brillante, or vert, le nez est intense et s'ouvre sur des nuances complexes de fleurs (aubépine, chèvrefeuille) et de fruits (citron, fruits exotiques) auxquelles s'ajoutent des notes vanillées et toastées. En bouche, il se révèle puissant et persistant. Minéral, des arômes de fruits murs et confits et de légère torrification se succèdent. L'ensemble est harmonieux et présente une très belle complexité et finesse aromatique laissant de belles perspectives d'évolution.

Accords mets et vins

Avec sa belle longueur, cette cuvée se plaira à côtoyer mets fins et chairs tendres. Crustacés, poissons de choix en feuilletés ou en quenelle. Viandes blanches (volailles et veau) tel un poulet aux écrevisses. Les fromages à pâtes cuites s'accordent parfaitement à son fruit délicat et tout particulièrement le Comté.

Conseils

A boire dans les cinq ans qui suivent la récolte.
Température de service entre 11 et 13°C.

Contenance

Disponible en bouteille et demi bouteille.

