

RULLY

BUISSONNIER

Située au cœur de la Bourgogne Viticole, la Côte Chalonnaise en exprime toutes les nuances. C'est ainsi que sont nés nos vins Buissonnier issus d'une sélection de parcelles, choisies au fil du temps, afin de vous dévoiler l'identité particulière de chacune de nos appellations. Laissez-vous tenter par la minéralité de notre Montagny, par le charnu de notre Mercurey, par l'éclat de notre Pinot Noir, par la richesse de notre Chardonnay ou l'originalité de notre Aligoté... Nous invitons vos papilles à découvrir la Bourgogne Buissonnière...

Le Vignoble

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

Au nord de la Côte Chalonnaise, le vignoble de Rully s'étend sur des coteaux tourmentés par les plissements successifs et offre des terroirs, des expositions et des altitudes assez variés.

L'exposition est pleine Est.

Le sous-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'Élevage

La vinification se déroule uniquement en cuve inox afin de conserver la finesse et le fruit typique de cette appellation.

Caractère des vins

Couleur dorée, reflets verts, le nez est franc et net, aux notes d'acacia et de chèvrefeuille. Ces arômes évolueront avec le temps sur des notes de miel, coing et fruits secs. Le palais est rond et caressant, sa minéralité apporte fraîcheur et éclat.

Accords mets et vins

Le Rully blanc ne supporte que les poissons délicats, qu'ils soient de rivière ou de mer, poêlés ou en sauce. Les viandes blanches telles une volaille en sauce crémée, et fromages à pâtes cuites s'accordent parfaitement à son fruit délicat.

Conseils

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

Contenance

Disponible en bouteille



VIGNERONS de BUXY