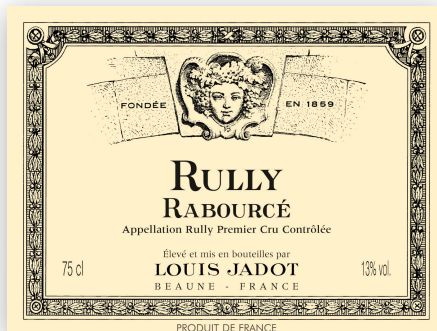


LOUIS  JADOT

RULLY RABOURCÉ



Côte Chalonnaise

Premier Cru

Blanc

Chardonnay

Situation

Ce premier cru provient d'un vaste climat à Rully, en côte chalonnaise, sur les hauts du coteau surplombant le village.

Caractéristiques

Les vignes regardent l'Est à une altitude de 300m environ ce qui permet un équilibre idéal sur ce terroir du sud de la Bourgogne. Le sol est brun caillouteux.

Vinification

Rully Rabourcé est élevé en fûts de chêne pendant 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

C'est un vin racé au caractère tendu dont la fraîcheur souligne une belle longueur en bouche.

Conservation

Ce premier cru est agréable à boire dans sa jeunesse mais il saura également se conserver 5 ans et plus.

