



# RULLY

## « Les 4 Vignes »

### Origine :

Vin de Bourgogne, Côte Chalonnaise

**Densité de plantation :** 10000 pieds/ha

**Cépage :** Pinot Noir

Assemblage de 4 parcelles situées sur des sols différents et d'âges différents, la plus jeune ayant été plantée en 1982, la plus vieille en 1960

**Age moyen des vignes :** 35 ans.

**Terroir :** le sol est calcaire avec un bon pourcentage d'argile

**Surface :** 4.07 Ha

### Dégustation :

Couleur dense avec des reflets violacés.

Le nez est profond et montre des arômes de fruits noirs, sentant à la fois la violette et la framboise, évoluant plus tard vers le pruneau cuit.

La bouche est soutenue par des tanins fins. Elle est complexe, fruitée avec une belle longueur.

**Conservation :** 4 à 10 ans

### Accompagnement :

Accompagne les viandes rôties ou en sauce et les fromages

**Température de service :** 16°C



**Sandrine et Stéphane BRIDAY**

31 Grande Rue 71150 RULLY

Tel : +33 (0)3 85 87 07 90

Fax : +33 (0)3 85 91 25 68

Mail : domainemichelbriday@orange.fr