



# RULLY BLANC 1er cru

## « Grésigny »

### Origine :

Vin de Bourgogne, Côte Chalonnaise

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

**Cépage :** Chardonnay

Parcelle plantée en 1957/1958 sur terrain très calcaire.

Porte greffe peu vigoureux(161-49).

1,10 Ha

### Dégustation :

Robe dorée

Vin très minéral, sec, puissant. Beaucoup de subtilités, arômes de fruits blancs, notes citronnées, légèrement réglissée.

Bouche harmonieuse, ample. Sensation de gras enrobée de fraîcheur. Demande à vieillir pour se découvrir.

**Conservation :** 2 à 3 ans

### Accompagnement :

Convient bien avec des cuisines épicées (curry, colombo, etc...), coquilles St Jacques, gambas, des fromages affinés.

**Température de service :** entre 9°C et 12°C

**Conservation :** 3 à 7 ans.



**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