



RULLY BLANC 1er Cru

« Les Cloux »

Origine :

Vin de Bourgogne, Côte Chalonnaise

Densité de plantation : 10000 pieds/ha

Cépage : chardonnay

Terroir : sol argilo-calcaire avec beaucoup d'argile

Surface : 0.31 Ha

Parcelle plantée en 1972 .

Dégustation :

Robe dorée

Nez fruité, arômes de fruits blancs (peche, poire), brioché.

Bouche élégante, svelte

Vin gras, puissant.

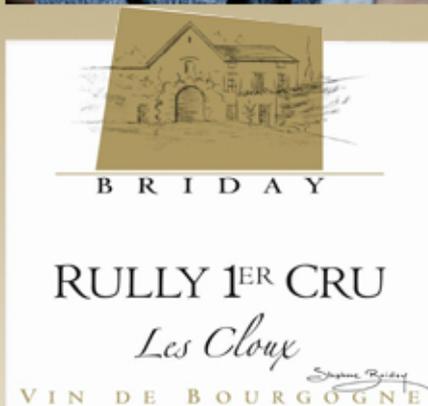
Conservation 3 à 5 ans.

Accompagnement :

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

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

Conservation : 3 à 5 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