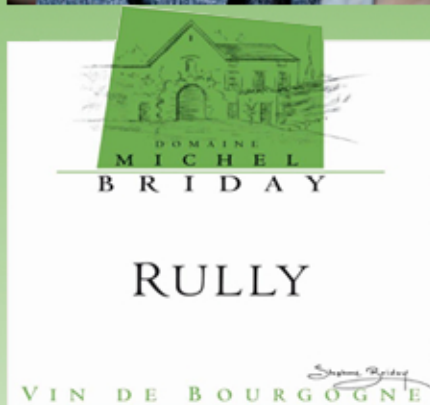


RULLY BLANC



Origine :

Vin de Bourgogne, Côte Chalonnaise

Densité de plantation : 10000 pieds/ha

Cépage : chardonnay

Assemblage de 4 parcelles situées sur des lieux-dits différents au point de vue géologiques qui, ensemble, apportent un équilibre au vin.

Age moyen des vignes : 30 ans.

Terroir : sol argilo-calcaire avec beaucoup d'argile

Surface : 4.3 Ha

Dégustation :

Couleur jaune or avec des reflets verts pour les millésimes jeunes.

Le nez montre des arômes de fruits frais (pomme, poires, fruits de la passion), d'agrumes (citron, pamplemousse) et d'épices.

La bouche est ronde, charnue, pure et nette.

Accompagnement :

Accompagne les entrées, les poissons grillés, les plats de poulet et les fromages frais.

Température de service : entre 9°C et 12°C. Ne doit pas être servi trop frais pour mettre en valeur toute la délicatesse de ses arômes.

Conservation : 2 à 4 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