



**BOUCHARD AÎNÉ & FILS**

## **RULLY**

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE**

*La maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.*

### **CATÉGORIE**

Appellation communale, de la Côte Chalonnaise, récoltée sur le village de Rully. Le vignoble de l'appellation s'étend sur 485 hectares dont 2/3 en blanc.

### **LE VIN**

*Cépage* : 100% Chardonnay

*Degré* : 12,5% vol.

### **VINIFICATION/ELEVAGE**

Pressurage pneumatique en vendange entière durant 2h. Débourage de 24h puis fermentation alcoolique en fût. Bâtonnage des lies une fois par semaine afin de développer le potentiel aromatique. Environ 15% de fût neuf.

### **DEGUSTATION**

*Visuel* : Belle robe dorée, typique du chardonnay.

*Olfactif* : Parfums délicats de violettes et de noisettes.

*Gustatif* : Belle douceur en bouche, avec une bonne acidité pour maintenir la fraîcheur de l'ensemble. Les notes boisées et vanillées confèrent de l'élégance.

### **A TABLE**

Température de service entre 12°C et 14°C.

A déguster avec les poissons, les crustacés, les cuisses de grenouilles, les quenelles, les escargots, les viandes blanches à la crème.

### **GARDE**

2000 **p** 5 à 7 ans

2001 **p** 5 à 7 ans

2002 **p** 6 à 10 ans

