



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

