



DOMAINE la MARCHE



Rully



TERROIR

Le vignoble de Rully est situé au sud de la Bourgogne, en Côte Chalonnaise. Ce Rully est issu du Domaine la Marche, un magnifique Domaine produisant du Mercurey, du Mercurey 1^{er} Cru et du Rully, sur 25 hectares. Le climat les Plantenays se trouve au sommet d'un plateau, à 300 m d'altitude, orienté Est et Sud. Le sous-sol argilo-calcaire est recouvert d'une terre rouge, peu profonde et caillouteuse.

La conversion en agriculture biologique a commencé en 2013.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage pendant 12 mois en fût de chêne, dont 25% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Une belle robe jaune or pale aux reflets verts.

Au nez, des arômes floraux d'acacia, de chèvrefeuille et de fruits frais (agrumes et pêche blanche).

Très fruité en bouche, c'est un vin très bien équilibré, frais, qui possède une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, ce vin sera parfait sur un plateau de fruits de mer, un poisson grillé ou une volaille en sauce.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Agréable jeune, ce Rully peut également être conservé pendant 5 ans pour plus de complexité.

