La Cave des Sommeliers

# RULLY BLANC 2018 " VIEILLES VIGNES " D. DU MEIX GUILLAUME

| | |
|---|---|
| Pays | France |
| Région : | Bourgogne |
| Sous région : | Côte Châlonnaise |
| Cépage(s) : | 100% Chardonnay |




Note de dégustation :

Ce vin présente une couleur jaune brillante d'intensité moyenne. Le nez est ouvert, complexe et élégant ; évoquant des notes minérales, d'agrumes et un boisé très raffiné. En bouche, il possède beaucoup de caractère, de finesse et d'élégance. La minéralité et les agrumes (citron, lime…) sont bien présents lors de la fin de bouche longue et fraîche.

| | |
|---|---|
| Température de service : | Entre 8 et 9 C° |
| Potentiel de garde : | 4 ans dans une bonne cave. |
| Suggestion(s) gastonomique : | |

Poisson fin, poché ou rôti au four, sauce moyennement corsé, tonalité iodée.

Commentaires du sommelier :

Erell Ninot signe un Chardonnay précis, fin, gourmand et au fruité expressif.

Puissance