



RULLY 1ER CRU " GRÉSIGNY " BLANC 2022 D. DU MEIX GUILLAUME

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

Note de dégustation :

Vin blanc jaune pâle brillant. Nez délicat, finement boisé (noisette grillée et pain toasté), légère touche minérale, d'agrumes et de pomme verte. En bouche, il possède un peu de gras mais conserve toute la fraîcheur typique de la côte chalonnaise. Un grand vin parfaitement équilibré.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des plats de homard ou poisson au beurre blanc. Volaille crémée aux écrevisses. Chaource.

Commentaires du sommelier :

Le domaine possède une petite parcelle de vieilles vignes (plantation 1963), cultivée en bio, sur le lieu-dit Grésigny. Ce terroir, classé 1er Cru, possède un sol de marnes blanches et de calcaire donnant au Chardonnay une minéralité caractéristique. La fermentation a lieu en fûts de chêne ainsi que l'élevage de 15 mois (10% de fûts neufs). Il résulte un vin finement boisé, qui possède à la fois une belle ampleur en bouche tout en conservant une vivacité délicate.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

