



RULLY ROUGE 2024 " VIEILLES VIGNES " D. DU MEIX GUILLAUME

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



Note de dégustation :

Vin rouge grenat d'intensité moyenne. Le nez exprime de jolis arômes de fruits à noyaux (cerise), quelques notes boisées et une touche fumée. La bouche est délicate, raffinée, élégante. Ce vin possède peu de tanins, il est de concentration moyenne et présente une grande fraîcheur. Typique de son appellation, il séduit d'emblée par un fruité charmeur et un élevage en fûts bien maîtrisé.

Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Magret de canard fumé et vinaigre de framboise. Lapin à la Kriek. Viandes blanches. Après vieillissement, sélection de fromages à croutes lavées (Epoisses, Langres)

Commentaires du sommelier :

Un Grand Pinot Noir signé Erell Ninot, un classique de la Côte Châlonnaise avec toute la délicatesse, la légèreté et la gourmandise pour lesquels ces terroirs sont réputés. Un vin qui se livre à merveille dès ses premières années, laissez vous tenter dès à présent !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

