

RULLY

”LA BERGERIE”



ALBERT SOUNIT



CÉPAGE : 100 % Chardonnay.

EXPOSITION : Est.

SOL : Argileux avec de la profondeur.

DÉGUSTATION : Pêche, fleurs blanches et notes de vanille. Minéral avec une acidité bien équilibrée et une belle longueur en bouche.

POTENTIEL DE GARDE : 5-6 ans.

ACCORD METS-VINS :

Un vin d'apéritif !

A déguster aussi avec un poisson, une viande blanche ou une volaille.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10-11° C.

TERROIR :

”La Bergerie” est située sur le plateau au sud du village avec une magnifique vue sur le Château de Rully. Au Moyen Âge, il y aurait eu une bergerie sur cette parcelle.

VENDANGES : manuelles.


VINIFICATION :

- Raisins pressés puis placés en cuve inox pour débouillage.
- Entonnage
- Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne 100% français.

ÉLEVAGE : 11 mois

- 9 mois ≈ 14% fûts neufs, le reste dans des fûts de 2 à 3 vins.
- 2 mois en cuve inox avant la mise en bouteilles.

5, Place du Champ de Foire - 71150 RULLY - France

+33 (0)3 85 87 20 71  info@albert-sounit.fr / www.albert-sounit.fr

