

JB

**JEAN-BAPTISTE
JESSIAUME**

Grands Vins de Bourgogne

RULLY 1^{ER} CRU

LA FOSSE

- ◆ **APPELLATION :** L'Appellation Rully produit des vins blancs et rouges. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIX^{ème} siècle. Les nuances entre les vins proviennent de différences de terroirs, d'expositions et d'altitudes, ici assez variées. Entre 230 et 300 mètres d'altitude, le versant donne des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune toute proche. Bruns ou calciques à texture peu argileuse : les sols du Pinot Noir. Argilo-calcaires : ceux du Chardonnay.
- ◆ **CÉPAGE :** 100 % Pinot Noir
- ◆ **SURFACE :** 0.65 hectares
- ◆ **SOL :** Argilo-calcaire avec gravier en surface, une parcelle très drainante
- ◆ **VINIFICATION :** Vendange manuelle 100% égrappée, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 6 à 8 jours, régulation de température. Cuvaision 30 jours. Élevage 15 Mois, dont 12 en fûts (10% fut neuf).
- ◆ **DÉGUSTATION :** Une robe rouge éclatante aux reflets violacés. Au nez, les notes de fruits rouges et noirs sont présentes avec le cassis, la cerise et la mûre ; le deuxième nez révélera des arômes floraux, avec la violette et la rose.
- ◆ **POTENTIEL DE GARDE :** De 7 à 12 ans
- ◆ **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15° C
- ◆ **ACCORD METS-VINS :** Viande rouge, poisson en sauce, œufs en meurette



“Entrer en résonance avec le terroir”

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

1 rue Chauchien - 21590 Santenay
03 80 20 92 16 - jbj@jbjessiaume.com

www.jbjessiaume.com