



Domaine de l'Ecette

RULLY BLANC LES GAUDOIRS



Cépage

Chardonnay

*

Sol

Argilo Calcaire

*

Exposition

Soleil Levant

*

Age

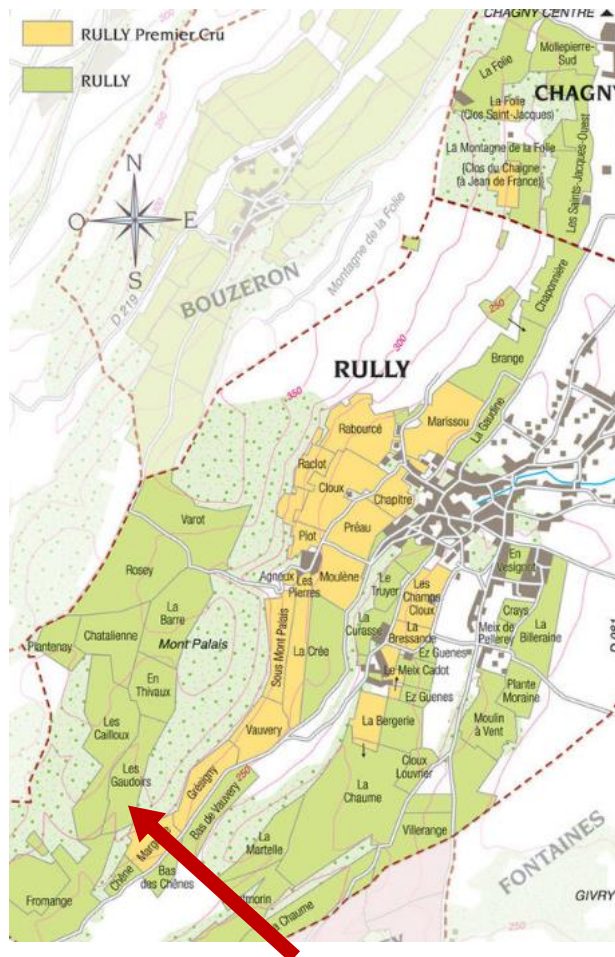
Vigne plantée en 1982



Accords Mets & Vins

Une bouteille qui permet de jolis accords autour des fruits de mer, notamment des noix de St Jacques poêlées aux agrumes.

Sur une viande, il se mariera parfaitement avec une volaille de Bresse à la crème.



Vinification & Elevage

Pressurage direct après récolte

Fermentation longue en foudre de chêne afin d'obtenir des vins riches, frais et fruités au boisé discret.

Dégustation

Vin à la robe or pâle avec une belle brillance. Discret à l'ouverture, il s'épanouit ensuite sur de légères notes florales. Attaque en bouche minérale avec un beau volume. Sa belle longueur et sa tension finale lui promette un bel avenir.

EARL Vincent DAUX -Vignerons - 21, rue de Geley - 71150 RULLY France

Tél : +33 (0) 3.85.91.21.52 Port : 06.66.39.55.29 mail : daux.vincent@wanadoo.fr

Site internet : domaine-ecette.fr