



Domaine de l'Ecette
RULLY ROUGE BRANGE

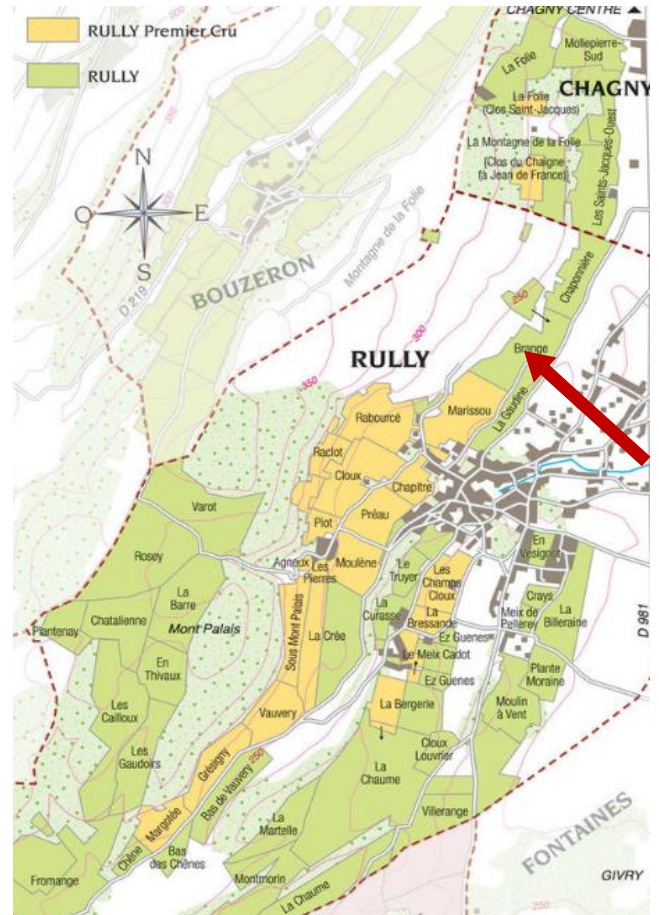


Cépage
Pinot noir
*
Sol
Argilo Calcaire
*
Exposition
Soleil Levant
*
Age
Vigne plantée en 1999



Accords Mets & Vins

Ce vin accompagnera un petit salé aux lentilles ou un risotto au chorizo.



Vinification & Elevage

Egrappage et tri à la réception de la vendange. Encuvage. Pré-fermentation à froid et contrôle des températures durant la fermentation. Elevage en foudres récents et fûts.

Dégustation

Belle robe rubis avec une belle brillance. Discret au départ, le nez développe des notes de petits fruits noirs qui s'affinent à l'aération. La bouche impose une belle amplitude à l'attaque avec des notes kirschées. La structure est harmonieuse et équilibrée et avec un beau croquant. Une aération avant dégustation sublimerait le vin. Température de service : 16-17 °