DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY PREMIER CRU "CLOUX" ROUGE

2021

DESCRIPTION

Notre Rully 1er Cru rouge "Cloux", situé sous nos deux autres 1ers crus "Raclot" et "Rabourcé", est cultivé sur une pente accentuée dont l'inclinaison (Est et Sud-Est) en fait l'un des plus beaux Climats de l'Appellation Rully.

Intensément fruité et "aérien" dans sa jeunesse, il saura avec le temps s'assouplir et proposer des notes aromatiques plus subtiles et complexes dignes d'un grand Bourgogne.

Jeune, ce vin peut être servi autour de 16°, plus vieux autour de 18° avec des gibiers à plumes, viandes rouges et fromages tels que Reblochon ou Cantal

DÉGUSTATION

On perçoit également pour ce vin une légère réduction à l'ouverture.
Ce vin exprime un beau niveau de fraîcheur aromatique lié à la maturité du fruit et à l'usage de la vendange entière (80%). Cela lui donne une texture dense et profonde qui n'enlève en rien son élégance. Bien au contraire. Cela éveille l'acidité du vin qui fait ressortir son côté à la fois racé et délicat. Un grand vin.
A aérer avant toute dégustation et à boire dans les 5 à 10 ans.

NB: Ce vin peut présenter une réduction au nez à l'ouverture de la bouteille. C'est un signe que le vin a besoin d'être aéré Il suffit juste de bien l'aérer en le faisant tournoyer dans votre verre (sens de rotation de la terre) ou en le carafant doucement dans une carafe en verre ou en ouvrant la bouteille, bouchon enlevé, quelques heures auparavant

www.de-villaine.com