

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU LES MARGOTÉS

2017



DESCRIPTION

Nous avons débuté la culture de notre RULLY 1ER CRU MARGOTE EN 2015. Cette vigne, dont l'âge varie d'une zone à l'autre, déjà cultivé en culture biologique est située, comme tous les premiers crus de l'appellation Rully à l'extrême Sud d'un des coteaux les mieux exposés de l'Appellation, au Sud-Est. Cela donne des vins au caractère franc et fruité, parfois minéral mais possédant toujours un bouquet fin et dense.

Cépage : Chardonnay

Rendement : 8 Pièces, soit 18,24hl pour une superficie de 0,40ha.

ELABORATION

Les raisins sont laissés sur pieds le maximum de temps afin que les grappes atteignent une maturité naturelle de belle et heureuse qualité.

Vendangés à la main, les grappes sont ensuite pressées, vendange entière, puis le jus qui en est issu est laissé débouqué naturellement avant que, par gravité, il ne soit entonné en fûts et foudre bois.

L'élevage dure entre 12 et 18 mois sur lies sans bâtonnage.

Puis après soutirage et mise en masse des volumes de ce RULLY 1ER CRU, tout est mis en bouteilles et mis au repos pendant un an avant que le vin soit proposé à la vente. Cela explique les raisons pour laquelle nos premiers crus sont vendus avec un an de décalage.

DÉGUSTATION

Vinifié et élevé en foudre pendant 18 mois. Notre Rully 1er cru « Les Margotés" 2017 est franc et fruité, oscillant entre fleurs blanches et fines notes de craie. Le pressurage des raisins entiers confirme en bouche une très belle pureté de son jus qui rend le vin élégant, racé, et un équilibre alcool, fruit, acide parfait. La fin de bouche, qui oscille entre une amertume de peau et celle du bois, reste rafraîchissante et d'une rare digestibilité.

A déguster maintenant ou à boire dans les dix ans, une fois que le vin aura digéré son fruit.

www.de-villaine.com