

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY PREMIER CRU "RABOURCÉ"

2020

DESCRIPTION

Terme latin signifiant "lieu qui est dans le sens contraire au sens normal", notre Rully 1er Cru blanc "Rabourcé" est un Climat situé sur le coteau le plus haut et le plus chaud au Nord de l'aire d'Appellation Rully et à rebours de ses voisins "Raclot" et "Cloux"

Son nez exprime autant de notes florales que des notes de citron et de fruits frais. Sa bouche est ronde, aussi élégante que riche en énergie et fraîcheur aromatique.

Ne pas servir trop froid : entre 12 et 14 degré avec un foie gras, des viandes blanches ou fromages à pâte dure.

DÉGUSTATION

Notre Rully 1er Cru « Rabourcé » libère au nez une certaine complexité, mariant des notes de fruits mûrs à chair blanche à des notes de beurre frais, légèrement boisée grâce à une vinification d'une bonne partie des raisins en foudre neuf de 2018. En bouche, on retrouve, après aération des notes minérales, une amplitude aromatique synonyme d'une très belle maturité des raisins avec une finesse et une souplesse qui rappellent celles de l'abricots, de fruits et d'ananas confits. On perçoit également des notes d'amertume qui proviennent en particulier de la peau des raisins. Cette amertume fait saliver et rend la finale presque tendue et fraîche à la fois tout en proposant une longueur assez incroyable.

Un vin à boire maintenant ou dans les deux ou cinq ans.



www.de-villaine.com