

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY PREMIER CRU "RABOURCÉ"

2023

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

La présence d'argile blanche dans les sols de notre Rully 1er Cru « Rabourcé » 2023, associée à une insolation importante, l'une des plus forte de Rully, donnent à ce vin une opulence aromatique, de notes crayeuses et un léger toast grillé lié à sa vinification en foudre bois et moins de 8% de fûts neufs.

La bouche est d'une belle finesse, fine, charnue, fruitée dont la persistance aromatique rend ce vin éclatant et vivant d'une vibration particulière.

La densité de notre Rully 1er Cru « Rabourcé » avec sa finale puissante et minérale laisse augurer d'un joli potentiel de garde.



www.de-villaine.com