DOMAINE DE VILLAINE

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Rully

LES SAINT-JACQUES

2016

DESCRIPTION

Notre vigne, au lieu-dit "les Saint-Jacques", est située en pied de côteau, exposée à l'est juste en dessous du Clos Saint-Jacque, l'un des premiers crus de Rully les plus renommés.
Plantée en 1990, la vigne est une sélection de plants de Chardonnay fin à rendements modérés en provenance d'une vieille vigne de la Cote-d'Or.

Notre Rully Les Saint-Jacques séduit par sa finesse et la subtilité de ses arômes plutôt que par sa puissance.
Il est recommandé de le boire entre 2 et 6 ans d'âge.
Pour mettre en valeur toute sa délicatesse, il faut le servir frais mais pas froid, entre 12 et 14 degrés, avec des poissons et des viandes blanches (en évitant les sauces et assaisonnements trop relevés) et avec des fromages de chèvre doux.

MILLÉSIME

Habituellement, nous cueillons suffisamment de raisin pour le vinifier dans un foudre et quelques pièces. Avec l'épisode de gel, nous avons ramassé si peu de raisin que nous n'avons pu vinifier qu'un tout petit nombre de pièces.

DÉGUSTATION

C'est un vin intense que nous vous proposons dont le bouquet s'organise autour de fruits frais qui s'accordent à des notes florales et épicées.
Au-delà de cette sensation de concentration aromatique, notre Rully Les Saint Jacques comme à son habitude restitue son terroir avec élégance et finesse.