

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Rully

LES SAINT-JACQUES

2022



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 Côte-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.

DÉGUSTATION

Nous sommes heureux de vous proposer à nouveau ce vin. L'année dernière nous avons dû l'assembler pour faire une « Cuvée Ronde » avec notre Bourgogne Côte Chalonnaise « les Clous Aimé » suite au gel d'avril 2021.

Pour son retour, notre Rully Les Saint Jacques ne déçoit pas. Lui aussi est vinifié et élevé principalement en foudre de chêne. Son nez, très aromatique, bénéficie d'une belle énergie, avec de nouveau cette sensation de fruit mûr. En bouche, la maturité du fruit de chardonnay liée à l'amertume de sa peau et de son acidité, donne au vin une persistance aromatique importante. Un très joli vin, élégant et fin.

A boire maintenant sur la vibration du fruit au service d'un terroir peu connu de Rully.

www.de-villaine.com