



LOUIS PIERRE & FILS



Nome: RULLY rouge

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE COTE CHALONNAISE

Denominazione: RULLY

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Rully è un villaggio molto antico della Côte Chalonnaise. La Denominazione di Origine Controllata è stata istituita nel 1939. Le sfumature tra i vini derivano dalle differenze di terroir, esposizione e altitudine. Tra i 230 e 300 metri sul livello del mare, il versante produce vini che rivaleggiano con i migliori della vicina Côte de Beaune. Il terreno è argilloso-calcareo.

In cantina: vendemmia manuale, selezione in vigna e poi su tavoli vibranti in cantina. Prima fermentazione in tini di acciaio inox per circa 15 giorni e poi seconda fermentazione in botti di rovere francese, 20-25% legno nuovo. L'affinamento in botte dura fino a 13 mesi.

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, al naso presenta note lamponi, fragole, ciliegie e frutta croccante. L'età sviluppa sentori di sottobosco, profumi speziati di tabacco e fave di cacao. Al palato è ricco di corpo e frutta. I tannini sono vispi nella loro prima giovinezza, arrotondandosi nella maturità.

Abbinamenti: si accompagna bene con bolliti di manzo o vitello, hamburger fatti in casa, taglieri di formaggi (Brie de Meaux, Pont-Évêque, Cîteaux, Reblochon, Bleu de Bresse).

Servizio: 14-15 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: @emozionioltreilgusto