

Maison A.Goichot

RULLY

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 4-6 ans

Situation et terroir

Le Rully blanc est produit dans le vignoble de la Bourgogne, vignoble à l'est de la France et plus précisément dans la région viticole de la Côte chalonnaise.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en fûts de chêne. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

Notre Rully présente une teinte dorée. Les notes de chèvrefeuille, silex se marient souvent au miel et au toast beurré. Ample et rond. L'attaque est franche, puis les notes boisées, vanillées et citronnées viennent prendre le pas. La finale est longue et généreuse.

Accord Mets et Vin

Ce Rully plaît aux gibiers à plume, canards à l'orange, andouillette, cuisses de grenouilles, brochet au beurre blanc, moules et coquilles Saint-Jacques, volaille à la crème mais aussi aux fromages (reblochon). Il peut également se boire en apéritif.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com