

HENRI PION

Rully 1^{er} Cru

Millésime : 2015

1500 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Rully 1^{er} Cru

[Côte Chalonnaise]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

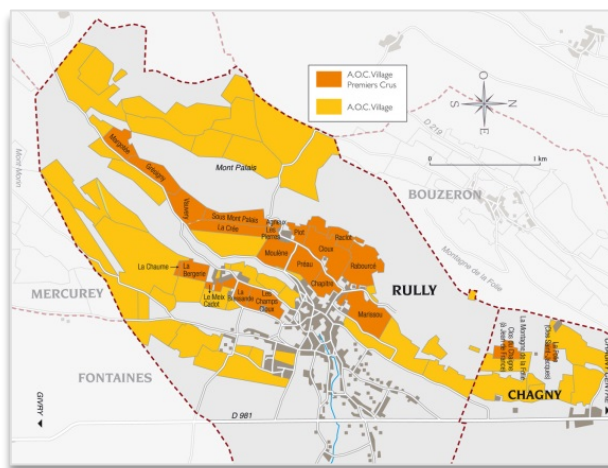
Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



L'appellation RULLY 1^{er} CRU se décline en rouge et blanc. Pour le chardonnay, il est préféré les sols argilo-calcaires au sol brun plus argileux. Les meilleurs parcelles, celles des 1^{er} crus se situent sur le versant entre 230m et 300m d'altitude avec une exposition Est, idéal ! La notoriété de cette appellation ne cesse de croître et commence à rivaliser avec leurs voisins de la Côte de Beaune.

AIRE DE PRODUCTION: Ce Rully 1^{er} Cru provient de vignes âgées de 40 ans, un âge intéressant pour le chardonnay, permettant une complexité aromatique et un bel équilibre des vins.

TECHNIQUES: Une viticulture à l'écoute du végétal pour être le moins interventionniste et le plus respectueux de l'environnement. Après une vendange minutieuse, les vins sont élevés 9 mois en fûts (10% de fûts neufs). Faible sulfitage et filtration douce.



NOTES DE DEGUSTATION: Des arômes tout en fraîcheur sur le fruit frais d'agrumes avec des notes mentholées. Bouche fraîche et plaisante avec un beau volume et longueur. La finale saline prolonge l'intensité des arômes. Un vin remarquable qui offre une belle expérience des blancs de Bourgogne.

POTENTIEL DE GARDE: Agréable à boire dans sa jeunesse, il peut se conserver 4 à 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE: 10 à 12 ° C