

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Rully

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation de la Côte Chalonnaise située au sud de la Bourgogne et principalement, Rully produit principalement des vins blancs. 23 climats sont classés en premier cru.

Le Saviez-Vous ?

Rully est un au lieu de l'élaboration du Crémant de Bourgogne depuis le début du XIX^{ème} siècle.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont pressés puis placés en demi-muids pour être vinifiés.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins pendant 10 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe dorée à reflets verts, bouton d'or plus soutenu avec l'âge, il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille ou encore le citron ou la pêche blanche. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs.

En bouche, un vin fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long : toute la fraîcheur et le poli du marbre. Un vin ample avec une belle longueur fruitée

ACCORDS METS ET VINS: Parfait compagnon d'un poisson ou de crustacés chauds, il s'accorde très bien aux fromages à pâte cuite comme le comté. Il fera également honneur aux belles volailles en sauce et peut aussi se déguster en apéritif.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 12°C et 14°C

POTENTIEL DE GARDE: à consommer dans les 5 ans.

