



## Rully blanc

### Rully

A la partie nord de la Côte Chalonnaise, en prolongement de la Côte de Beaune, s'étend le vignoble de Rully sur une superficie de 290 hectares. Les sols sont constitués de marnes ou d'argile à dominante calcaire □



### Cépage

100% chardonnay.

### Note de Dégustation

Robe	Robe jaune pâle aux reflets or, limpide et brillante.
Nez	Très joli nez finement boisé et crémeux.
Bouche	En bouche, gras, rond, ample, finement boisé, avec des notes de caramel et de vanille.
Garde	Ce vin peut-être apprécié dès maintenant ou à mettre en cave 2 à 4 ans.
Température de service	A servir entre 12 et 14°C.

### Accord Mets/Vins

A associer avec des poissons, crustacés, grenouilles, quenelles, escargots et viandes blanches à la crème.