



## Rully rouge

### 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% pinot noir.

### Note de Dégustation

Robe	Belle robe rouge cerise, profonde, limpide et brillante.
Nez	Un nez de fruits rouges bien mûrs (cerise, framboise), des notes d'épices et de poivre.
Bouche	En bouche, c'est un vin qui a une belle concentration, du fruit et une belle structure tannique qui demande à vieillir.
Garde	Les rully sont des vins de garde, dans de bonnes conditions, 5 à 7 années de cave ne peuvent que le rendre meilleur.
Température de service	A servir entre 15 et 16°C.

### Accord Mets/Vins

Peuvent être associés aux charcuteries, viandes grillées ou rôties, volailles, salmis et fromages tendres.