



RULLY

1er Cru "Rabourcé"



Le Rully 1er Cru "Rabourcé" de la **Matthieu Gille** est fait à partir de raisins achetés à des vignerons avec lesquels nous travaillons étroitement. Notre équipe vendange à la main le raisin et la vinification se fait au domaine. Le raisin une fois arrivé au domaine est pressé avec une presse horizontale pour une extraction douce des jus qui sont ensuite mis en fûts (neufs et d'un an) et n'en sortira qu'à la mise en bouteille au bout de 12 mois.

TERROIR

Climat: A l'ouest de Rully, orientation sud-est
Plantation: Terre argilo-calcaire - 10 000 pieds/ha – rendement: 40hl/ha.
Culture: sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides.

NOTES DE DÉGUSTATION

Température: service entre 6°C and 8°C (42°F – 50°F)
Couleur: Jaune dorée qui s'intensifie avec l'âge
Nez: Nez très parfumé avec des intenses arômes herbacés, de fleurs et de poires.
Bouche: Ce vin est très rond et fruité. Il est vivant avec une belle longueur en bouche. Les arômes de poire, se diluent avec les temps pour laisser la place à des arômes de fruits secs.
Potentiel: 10 ans

ACCORD METS & VINS

Notre Rully 1er Cru peut vous accompagner tout au long de votre repas. Très harmonieux, il s'apprécie aussi en tant qu'apéritif. Sa longueur en bouche ainsi que l'étendu de ses arômes fruités, il invite à une nourriture délicate et de la chair tendre.

- ✓ Alcool: **13%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Chardonnay**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Rully 1er Cru**

Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - contact@domainegille.fr - tel: +33 (0) 380 62 94 13