



Millebuis

RULLY



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES

Les vins de l'appellation Rully sont issus des communes de Rully et Chagny. Situées en coteaux, nos vignes puisent dans des sols très argileux, bruns calcaires et assez caillouteux toute la finesse qui caractérise notre Rully.

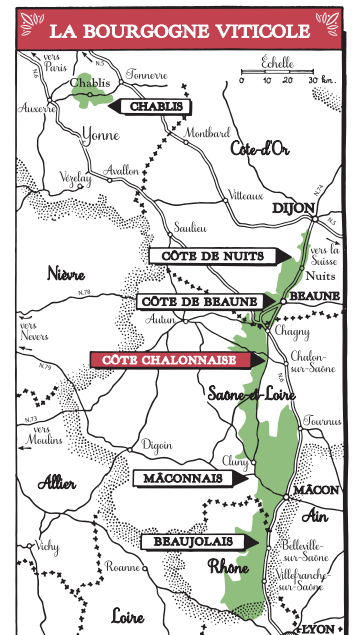
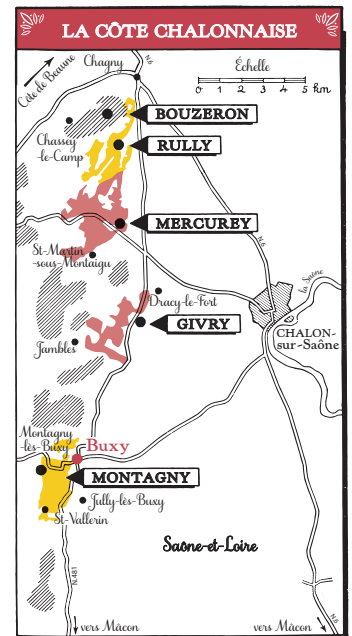
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif des meilleures grappes grâce à une analyse photométrique à réception de la vendange. Cuvaision de 15 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis clair, ce vin révèle un bouquet de fruits rouges (grenade, cerise, cranberries) avec des nuances épicées. Élégante, la bouche offre une belle structure, des notes de groseille, de framboise, et des tanins fondus. Une expression très pure du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise