



Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Tradition et passion dans le vignoble confidentiel de la Côte chalonaise

Description:

Rully compte parmi les appellations de vins blancs les plus passionnantes au sud de la Côte de Beaune, non seulement pour sa qualité remarquable, mais aussi pour son excellent rapport plaisir-prix. Vinciane et Marc Dumont, du Domaine Belleville, exploitent quelques-unes des meilleures parcelles de l'appellation et élaborent un Chardonnay qui séduit par sa minéralité fine, son fruit précis et son élevage sous bois parfaitement intégré. Un Bourgogne de terroir, d'une grande élégance, d'une structure nette et d'une remarquable longueur qui démontre avec brio pourquoi Rully compte aujourd'hui parmi les adresses les plus prisées des amatrices et amateurs de grands vins blancs de Bourgogne.

Profil aromatique:

Magnifique jaune doré lumineux. De subtiles notes toastées et beurrées soulignent le bouquet ouvert de fruits jaunes. La bouche fruitée est fondante et souple, ronde et opulente. Ample et délicieusement onctueux, il ne manque pas non plus de fraîcheur.

Va bien avec:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Côte Chalonnaise

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 100% Chardonnay

N° article: 0971520

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Rully Blanc AOC La Créé

Domaine Belleville

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Raisins: 100% Chardonnay
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.