

Emmanuel Giboulot

La Pucelle

RULLY 1^{er} CRU
Appellation d'Origine Contrôlée

2018

13% vol. 750 ml

VIN BIOLOGIQUE

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ — BEAUNE
WHITE BURGUNDY WINE



Emmanuel Giboulot

VINS DE BOURGOGNE
CULTURE EN BIODYNAMIE

La Pucelle

RULLY 1^{er} CRU

Rully est une appellation village de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire. Cette appellation comporte 23 Climats classés en 1^{er} Cru. L'appellation d'Origine Contrôlée a été instituée en 1939. Rully produit des vins blancs (Chardonnay) et rouges (Pinot Noir), en village et Premiers Crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIX^{ème} siècle.

Le sol

Il s'agit d'un sol argilo-calcaire sur cailloutis.

L'encépagement

100% Chardonnay

La vigne

La parcelle fait face au Château de Rully et est exposée au soleil levant.



La vinification

Le raisin entier est pressé, débourbé à froid pendant environ 24 heures. Le moût clair est fermenté en fûts de chêne de plusieurs vins afin de conserver toute sa minéralité. Il a été élevé sur lies pendant 18 mois avant d'être mis en bouteille.

Les accords & mets

Vous pouvez déguster ce vin avec une poularde à la crème, du brochet, du veau ou des cailles au foie gras. Servir ce vin entre 12 et 14° C et le laisser s'ouvrir dans le verre au cours du repas pour suivre l'évolution de toutes ses dimensions.



BIODYVIN

