



PIERRE ANDRÉ

Rully 2017

Histoire

Ancré à l'origine sur la colline de Corton et sur les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, Pierre André révolutionne la Bourgogne avec ses idées nouvelles, son dynamisme et son sens du commerce inné. Sa signature, devenue une marque renommée au fil des générations évoque les plus belles appellations pour les amoureux des vins de Bourgogne.

Cépage

Chardonnay

Origine

Le village de Rully est situé dans la Côte Chalonnaise au Nord-Ouest de Chalon-sur-Saône.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. La fermentation alcoolique est réalisée en fûts de chêne, dont 25% à 50% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite entre 10 et 14 mois en fûts de chêne avec bâtonnages réguliers pour gagner en profondeur et complexité.

Type de sol

Le sous-sol argilo-calcaire est recouvert d'un sol très caillouteux.



Couleur

Robe jaune or à reflets verts.



Nez

Les notes boisées se mêlent aux arômes de fleurs d'oranger, d'agrumes et de muguet.



Palais

Ce nez fin et complexe trouve une belle continuité en bouche, porté par une colonne acide et minérale remarquable.

Recommandations

Dans son ensemble ce vin frais donne beaucoup de plaisir aussi bien à l'apéritif que sur des plats élaborés. Se marie avec des mets fins aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé, poisson de mer en sauce blanche, crustacés chauds, belles volailles en sauce crémée (par exemple une blanquette) et cuisses de grenouilles. Fromages à pâte cuite : Comté, Beaufort, Emmental...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com