

DOMAINE ROLAND SOUNIT

Rully
2020

Histoire

Ce domaine de 16 hectares basé à Rully, vous propose diverses appellations régionales et de la Côte Chalonnaise.

Cépage

Chardonnay

Origine

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

Vinification

Vendanges mécaniques. 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 20% sont neufs. L'élevage se prolonge ensuite pendant 12 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. Le nez est fin et complexe.



Palais

On trouve un 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. Il peut également se boire en apéritif. 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