

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

Pinot Noir

Origine

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

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne entre 8 et 12 mois.

Type de sol

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



Couleur

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne entre 8 et 12 mois.



Nez

Les notes à la fois minérales (graphite), fruitées (framboise), et épicées (régliasse) forment un bouquet complexe et puissant.



Palais

La bouche est généreuse dès l'attaque. La finale est souple et gourmande, avec des tanins agréables et élégants.

Recommandations

Idéal sur les volailles rôties ou en sauce, les abats en sauce ou poêlés (foie, ris, rognons...), mais aussi sur les risottos ou pâtes. Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com