RULLY BLANC - La Barre - Domaine Ninot

Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	Rully
Année:	2010
Cépages:	100 % Chardonnay
Degré d'alcool:	13 %
Température de service:	10 - 12°C
A conseiller avec:	entrées, crustacés, poissons, volailles, fromages de chèvre
Description:	La vendange est réalisée manuellement. Les raisins sont directement triés à la vigne, ils sont pressés immédiatement et délicatement, sans serrage excessif. Afin de préserver la délicatesse des arômes, nos vins sont élevés en fût de chêne. L’élaboration des vins du domaine marie tradition Bourguignonne et acquis de l’oenologie moderne. Il offre une délicate nuance dorée, à reflets verts. Le bouquet réunit des notes fruitées de fleurs blanches. L’attaque en bouche est franche avec une acidité équilibrée par du gras et de la rondeur. La finale est longue et fruitée.