



Millebuis

RULLY



CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

VIGNES

Les vins de l'appellation Rully sont issus des communes de Rully et Chagny. Situées en coteaux, nos vignes puisent dans des sols très argileux, bruns calcaires et assez caillouteux toute l'élégance qui caractérise notre Rully.

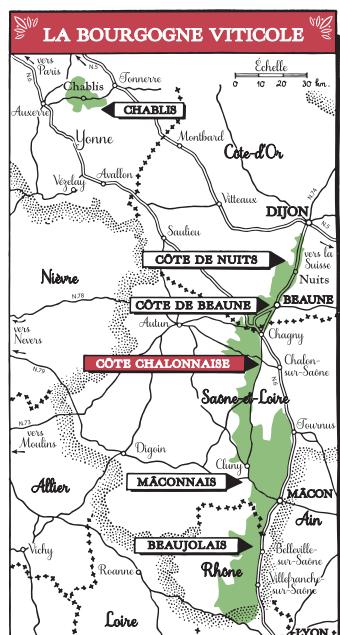
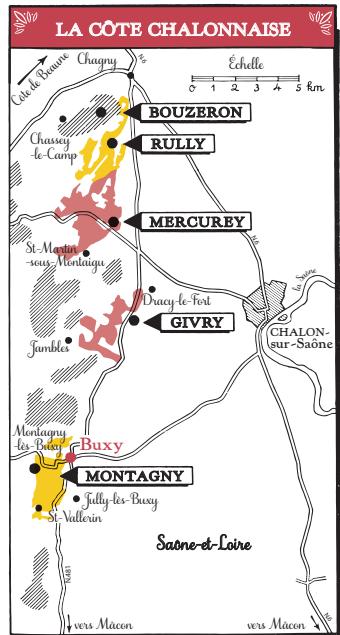
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourbage étudié pour rechercher l'intensité des arômes. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique du vin et lui apporter une certaine rondeur. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa robe or pale étincelante ce vin révèle des notes d'agrumes et de fruits frais avec des nuances épicées. Riche en fruits, la bouche allie vivacité, fraîcheur et rondeur. Une expression très pure du Chardonnay.

Température de service : 11 - 13°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise