Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Michel Briday

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Température de service : 12-14°C

Durée de conservation : 3 à 5 ans

Rully (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Ce vin provient d'un assemblage de 4 parcelles, lieux-dits "La Bergerie", « Saint Jacques », « Chaponnière » et « La Cré ». Toutes sont orientées est/sud est. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le sol est argilo calcaire avec beaucoup d'argile.

Vinification

La récolte manuelle est faite à maturité optimale. Les raisins sont pressurés à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le jus est placé en cuve pendant 12 heures pour une clarification naturelle. Après un premier soutirage, la température est remontée à 17°C pour que la fermentation commence (sans levurage). 2/3 de la cuvée fermente en fût de 300 L (environ 10% neufs), le reste en cuve inox. La température de fermentation est stabilisée à 18°C. Les vins sont soutirés, assemblés en Août, et mis en bouteille avant les vendanges de l'année suivante.

Notes de dégustation :

Couleur jaune or avec des reflets verts pour les millésimes jeunes. Le nez montre des arômes de fruits frais (pomme, poires fruits de la passion), d'agrumes (citron pamplemousse) et d'épices.
Au vieillissement il se transforme en arômes lactiques et de miel. Le Chardonnay donne à Rully des vins blancs de grande race.

Mets d'accompagnements

Accompagne les entrées, les poissons grillés, le poulet à la crème, et les fromages frais. Ne doit pas être servi trop frais pour mettre en valeur toute la délicatesse de ses arômes. A boire maintenant, ou à garder jusqu'à 5 ans.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20