



Domaine Michel Briday

Classification :

 1er Cru

Région : La Côte
Chalonnaise

Cépage : Pinot noir



Température de service :
16° C

Durée de conservation :
4 à 10 ans

Rully 1er Cru "Champs Cloux" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

La parcelle est située sur le coteau Est de Rully, exposé au soleil levant, sous l'imposant château du village. Le sol y est argileux, assez profond tout en restant bien drainant, ce qui permet d'obtenir des raisins sains et bien constitués.

Vinification

Les raisins arrivent à la cuverie et sont éraflés partiellement ou en totalité. Après la mise en cuve, une macération à froid (7/8°) dure de 5 à 8 jours pendant lesquels le Pinot noir donne au Rully sa robe et ses arômes. La fermentation alcoolique dure de 15 à 20 jours à une température contrôlée de 28/30) L'écoulage et Le pressurage ont lieu sitôt la fermentation alcoolique finie. Les vins obtenus sont élevés en fûts pendant 12 mois avec 20/25% de fûts neufs. Les vins sont ensuite stockés pendant 6 mois en cuves inox pour une mise en bouteilles au printemps.

Notes de dégustation :

Le Rully 1er Cru Les Champs Cloux est un vin généralement très coloré. Puissant et charpenté, il développe une finesse élégante en vieillissant. On y trouve des arômes intenses de fruits rouges (cerises noires).

Mets d'accompagnements

Toute viande rôtie ou en sauce, et fromages affinés.

