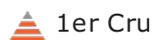




Domaine Michel Briday

**Classification :**



1er Cru

**Région :** La Côte  
Chalonnaise

**Cépage :** Chardonnay



**Température de service :**  
8 à 12° C

**Durée de conservation :**  
5 à 10 ans

## Rully 1er Cru "Grésigny" (Blanc)

*La Côte Chalonnaise - Chardonnay*

### *Origine*

Ce vin provient d'une parcelle exposée est/sud est, plantée en 1959. Le sol est très calcaire, assez pauvre, avec une fine couche d'argile. C'est le résultat de l'érosion d'une petite colline située au dessus de la parcelle.

### *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 :*

La nature particulière du sol de cette parcelle confère à ce vin une personnalité bien marquée avec une forte minéralité. Couleur or vert brillante. Le nez montre des arômes de fruits frais (pomme, poire) d'agrumes et de fleurs blanches. L'élevage en fût donne des notes vanillées discrètes. Très franc, plein, riche en bouche, plein de sève et de vigueur, c'est sans doute le Rully blanc qui vieillit le plus longtemps (de 5 à 10 ans). C'est aussi le plus racé des Rully Blanc.

### *Mets d'accompagnements*

Accompagne la charcuterie très fine et les poissons marinés ou cuisinés au beurre.

