



RULLY

2023

SOL : CALCAIRE ET ARGILES

EXPOSITION : SUD-EST & SUD-OUEST

PARCELLE : 9,6 HA

• CÉPAGE : CHARDONNAY

• ÉLEVAGE : 14 MOIS

•

TERROIR

Sur les coteaux au cœur de la Côte chalonaise les terroirs de Rully conviennent particulièrement au Chardonnay

RAPPORT DE MILLÉSIME

Après un hiver doux, le printemps est marqué par des alternances de chaleur et de fraîcheur jusqu'en avril. En mai, les températures plus douces voire chaudes favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

VINIFICATION

Sélection rigoureuse des baies avec un égrappage total ou partiel selon les millésimes. Fermentation en cuve inox à basse température (16°C) pendant 15-20 jours. Elevage en cuve inox et en fût de chêne français (1 à 6 ans d'âge, 228L) avec une proportion de fût neuf de 20% et une chauffe classique bourguignonne, apportant rondeur et gourmandise.

DÉGUSTATION

Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes d'agrumes et une pointe minérale. Précis et bien équilibré. Belle pureté aromatique. Fin de bouche toute en fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

Poissons, charcuterie, viande blanche ainsi que certains fromages (comté, fromages de chèvre).



WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

CHANSON
12 RUE PAUL CHANSON
21200 BEAUNE