

Domaine Mia, Bourgogne, France
Rully Les Plantenays 2020
AOC Rully

**Informations**

Couleur : blanc
Taux alcool : 13 %
Conditionnement : 0,75 cl

**Cépages**

100 % Chardonnay

**Terroir**

Climat situé dans une Combe
Exposition alternée : une partie de la parcelle voit le lever du soleil et l'autre partie le coucher
Vignes de 30-35 ans sur 1 ha, plants de 9 ans sur 80 ares et de 5 ans sur 60 ares
Sol caillouteux et marneux de calcaire tendre

**Viticulture**

Agriculture biologique, certifié par Ecocert
Vendanges manuelles

**Vinification**

Pressurage lent en vendange entière
Levures indigènes
Pas de batonnage
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (31 % neufs)
Soutirage par gravité

**Service**

10 à 12° C

**Garde**

3 à 6 ans

**Accord**

Noix de Saint-Jacques
Poularde de Bresse
Comté affiné 24 mois
Tarte aux myrtilles

**Dégustation**

Cette cuvée Rully Les Plantenays se pavane en robe d'or et de lumière. Son nez respire des arômes flatteurs de fleurs blanches et d'amandes. Sa fraîcheur élégante en bouche est soulignée par de fines notes d'agrumes confits et de noisette grillée, apportant une finale harmonieuse et longue, relevée par une délicate minéralité.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE