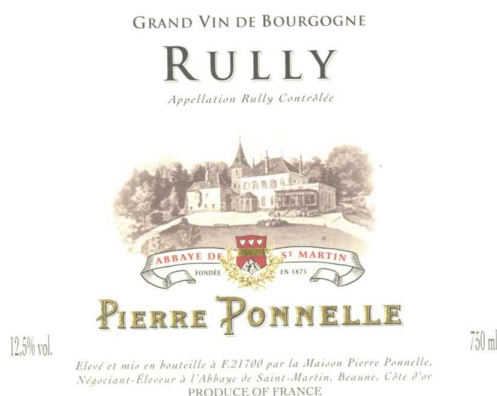


RULLY



TERROIR

Développée par les Ducs de Bourgogne, cette appellation historique de la Côte Chalonnaise se situe non loin des magnifiques vignobles de Puligny Montrachet et Meursault au nord, de Mercurey et de Givry au sud.

DÉGUSTATION

Une belle robe dorée aux reflets verts.

Le nez excelle en arômes de fleurs de haie comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille.

Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long.

ACCORDS METS-VINS

Poisson de rivière poêlé. Volaille en sauce crémée. Fromages à pâte pressée cuite comme le comté

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Côte Chalonnaise
TYPE	AOC
NIVEAU	Village
CÉPAGE(S)	Chardonnay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	10°C
POTENTIEL DE GARDE	4 ans
COULEUR	Blanc

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/Wc>

> ou flashez ce QR Code

