

— D O M A I N E —
M I C H E L
B R I D A Y



“Rully 1er cru Champs Cloux”

Terroir

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.

- Superficie : 0,62 hectare
- Âge des vignes : 50 ans en moyenne

Vinification

Après vendanges manuelles dans de petites caisses, les raisins sont triés à la cave par une équipe dédiée. Ils sont ensuite égrappés pour ne garder que les baies. Une période de macération pré-fermentaire (de 3 à 8 jours selon le millésime) permet d'extraire les premiers arômes. Les fermentations s'opèrent grâce aux levures indigènes (aucun ajout). Les vinifications s'étalent sur 20 à 25 jours au total, de manière à donner une bonne structure et un bon potentiel de garde aux vins. Après décuvage, ils sont mis en futs de chêne (25% neuf).

Dégustation

Le nez se déploie avec beaucoup de grâce sur des notes florales et de myrtille. Une petite touche boisée-épicée lui confère un surcroît de complexité. Une matière gourmande prend sa place en bouche. Des tannins fins assurent à cette cuvée un caractère croquant et charmeur. Un beau pinot noir bourguignon.

