

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



## “Rully 1er cru Grésigny”

### Terroir

Nous sommes ici sur un terroir du Sud de l'appellation Rully, sur un sol où le calcaire est dominant. Le sol est peu profond, 15 cm, et la vigne se trouve rapidement en contact avec le minéral. C'est un secteur froid et venté où les maturités assez tardives réclament de la patience pour vendanger au bon moment.

- Superficie : 1,10 hectare
- Âge des vignes : Plus de 60 ans en moyenne

### Vinification

Après vendanges manuelles, les raisins sont pressés directement avec soin. La fermentation démarre naturellement (sans ajout de levure) en fûts de 300 et 400 litres pour conserver le fruit et l'amabilité du chardonnay. La totalité de la cuvée est élevée en fût dont 15% neufs.

### Dégustation

Grésigny fait partie de ses « grands premiers crus » de l'appellation Rully qui demandent un peu de temps pour s'ouvrir et dévoiler toute leur complexité. Il révèle alors beaucoup d'harmonie, sur un profil d'une grande subtilité, tendu et long. Sa finale est minérale et citronnée. Au nez il peut évoquer des notes de réglisse, de fleurs d'acacia, voire de pierre à fusil.

