

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



“Rully 1er cru La Pucelle”

Terroir

Situé en plein coeur de l'appellation Rully, ce premier cru est orienté plein Est. La parcelle bénéficie d'une exposition au soleil très favorable au mûrissement des raisins. Les ceps sont implantés sur un sol argileux, peu profond, favorisant une certaine élégance dans les vins.

- Superficie : 0,50 hectare
- Âge des vignes : 45 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.

Dégustation

La Pucelle offre un vin d'une belle typicité, mettant toujours en avant la minéralité, la subtilité, plutôt que la puissance. C'est un vin en longueur et en équilibre même sur les millésimes chauds. Le nez développe des arômes délicats d'agrumes, de fleur d'acacia avec une note légèrement grillée. Il peut se garder 5 à 7 ans sans crainte.

