

Rully Blanc Bio, Les Plantenays, Domaine Mia



Ce Chardonnay bourguignon séduit par sa pureté cristalline et son élégance minérale. Issu d'un climat confidentiel de Rully, cultivé en biodynamie, il incarne l'expression la plus fine du terroir de la Côte Chalonnaise.

Origine: Le climat "Les Plantenays" est situé sur les hauteurs de Rully, à environ 300 mètres d'altitude. Les sols sont composés de marnes et de calcaires, bien drainés, exposés nord-est, ce qui confère au vin fraîcheur et finesse. Le domaine Mia travaille en biodynamie, respectant les cycles lunaires et la biodiversité locale.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale. Pressurage lent et doux, fermentation en fûts de chêne avec levures indigènes. Élevage sur lies fines pendant 12 mois sans bâtonnage, pour préserver la tension et la précision aromatique.

Dégustation: La robe est jaune pâle aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, de citron confit et de noisette fraîche. En bouche, l'attaque est vive, la texture soyeuse, et la finale longue révèle une belle tension minérale typique des sols calcaires.

Potentiel de garde: 3 à 6 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des croquettes de crevettes grises, un filet de sole meunière ou un risotto aux asperges. Ce vin blanc sec et raffiné accompagne parfaitement les plats belges à base de poisson ou de volaille.

- Moules gratinées à la crème
- Lotte, sauce crème poivre vert
- ...