Rully 1er Cru, Philippe le Hardi



Nous sommes au sud du Duché de Bourgogne, ou les vignes de chardonnay croissent sur les doux coteaux composés d'argile et calcaires et ce, depuis le moyen-âge. La propriété du Domaine de Philippe le Hardi possède quelques vignes en Premier Cru à Rully et bien d'avantage au village voisin Mercurey. Tout ceci est vinifié au Château tout proche, à Santenay.

Origine: Le fait de ne pas indiquer le climat du premier cru tel que Moulène, Préau, Marissou... signifie qu'il s'agit d'assemblages de premiers crus. Cependant tous bénéficient d'une exposition nord-est réparti sur Chagny et Rully au sud de la Côte d'Or, en Saône et Loire. Les vignes sont ancrés sur des sols argilo-calcaires, plantés à une densité de 9000 pieds /ha.

Encépagement: 100% Chardonnay

Vinification: Fermentation alcoolique et malolactique en fûts suivi d'un élevage : 100% fûts pendant 12 mois, dont 10% de fûts neufs.

Dégustation: Jolie nez fruité : poire, pêche, abricot où se mêlent de plaisantes notes florales de tilleul et d'acacia). En bouche, d'agréables arômes de fruits secs apparaissent, alors que l'équilibre est apporté par une rondeur et une fraîcheur incontestable.

Potentiel de garde: 2-7 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Sublime avec un risotto aux champignons, un filet de volaille à la crème ou un fromage de chèvre affiné. Il accompagne aussi les plats à base de crustacés ou de légumes racinaires.