



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## RULLY ROUGE

2023

- RÉGION Côte Chalonnaise
- APPELLATION Rully
- VILLAGE Rully
- CÉPAGE Pinot Noir

### *La vigne*

- AGE MOYEN 30 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%.
- ELEVAGE 10 à 12 mois en cuve inox.

### *Description*

Orné d'un château au sein de la même famille depuis six siècles, Rully est le premier village que l'on rencontre lorsque l'on quitte le département de la Côte d'Or en direction de la Côte Chalonnaise au sud. Rully produit des vins blancs et rouges en village et premiers crus. C'est aussi l'un des lieux les plus importants d'élaboration du Crémant de Bourgogne, depuis le début du XIXème siècle.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Rully rouge 2023 se présente sous une robe rubis profonde et offre au nez de jolies notes de cassis, de réglisse et une touche poivrée. La bouche est fraîche, sur des notes de cerise et des tanins élégants. Belle longueur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Viande grillée - charcuterie fine - fromages affinés
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 14-15°

