



Joseph Drouhin

Rully Premier Cru 2020 Premier Cru

Cépage : Chardonnay.

Vignoble

Le site : aux portes de la Côte d'Or, à quelques kilomètres au sud de Santenay, ce terroir fait partie de la région de Mercurey.

Histoire & tradition : le village de Rully est très ancien, il aurait été défriché en premier par un Romain du nom de Rubilius.

Le sol : strates calcaires de l'ère secondaire qui prolongent celles de Mercurey.

Viticulture

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot

Rendements : 51hl/ha, volontairement faibles, permettent aux raisins de révéler les nuances de chaque terroir.

Vinification

Approvisionnement : achat de raisins et de moûts auprès de fournisseurs partenaires.

Pressurage très lent, pour respecter le fruit. Les blancs passent en fûts directement après débourbage.

Elevage

Type : en fûts dont 20% de fût neuf.

Durée : 6 à 8 mois.

Provenance des bois : forêts françaises de haute futaie.

Tout au long du processus, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques. Comme pour l'ensemble des vins de la Maison, priorité absolue est donnée à l'expression du terroir et au respect de l'effet millésime.

Dégustation par Véronique Boss-Drouhin

"Le Rully Premier Cru, robe dorée à reflets verts, d'une grande finesse, présente une subtilité d'arômes allant de "fleurs de haie" (acacia, aubépine, chèvrefeuille) à la violette, au citron et à la pêche blanche. Le temps fait apparaître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long, sans omettre une fraîcheur élégante et caractéristique".

Millésime

Les blancs 2020 sont fruités avec de très belles acidités et offrent une grande complexité aromatique. Malgré la chaleur de l'été, ils sont empreints de fraîcheur et sont équilibrés.

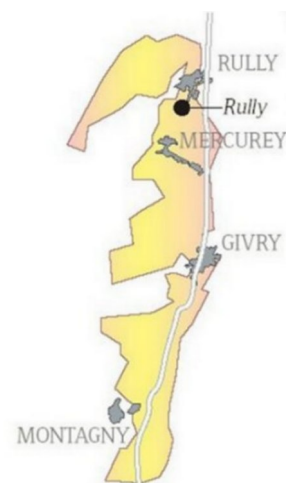
Les premiers crus et grands crus poursuivent leur élevage sur lies, ils prennent leur temps mais gagnent indéniablement en ampleur, richesse et complexité aromatique.

Nous les accompagnons avec douceur dans ce long processus.

Service

Température : 13°C.

Consommation : 2 à 5 ans.



CÔTE
CHALONNAISE

LA MAISON JOSEPH DROUHIN

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil



Joseph Drouhin

Rully Premier Cru 2020
Premier Cru

du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

Elle s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus.

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique. De la terre au verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature.

Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.

Grâce à une large ouverture au monde, la Maison fait connaître le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active dans de nombreux pays démontre sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.