

Technische Fiche

Rully Moillard Grivot Rouge

SPECIFICATIES

Kleur: Dieprode kleur.

Neus: Intense aroma's van violette en rode bessen zoals framboos en morellokers.

Mond: De mond is elegant, fijn gestructureerd, met een mooie aromatische persistentie.

SOMMELIER TIPS

Het dorp Rully ligt in de Côte Châlonnaise, ten noordwesten van Chalon-sur-Saône. Vinificatie: handmatige oogst. Traditionele vinificatie in roestvrijstalen tanks. Koude maceratie van voor de fermentatie, lange vatting met ponsen en overpompen. 12 maanden rijping in eikenhouten vaten. Bodem: De ondergrond van klei-kalksteen is bedekt met zeer steenachtige grond.

Ideaal op geroosterd gevogelte of in saus, slachtafval in saus of gebakken (lever, zwezerik, nieren ...), maar ook op risotto's of pasta. Medium sterke kazen: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon ...

DRUIF

100% Pinot Noir

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Rully

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

