

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

RULLY PREMIER CRU "CLOUX" BLANC

2023

DESCRIPTION

Notre Rully 1er Cru blanc "Cloux", situé sous nos deux autres 1ers Crus "Raclot" et "Rabourcé", est cultivé sur une pente accentuée dont l'inclinaison (Est et Sud-Est) en fait l'un des plus beaux Climats de l'Appellation Rully.

Avec un nez frais et intense associé à des notes minérales et florales, une bouche nette, fine et élégante rehaussée par une salinité le rendant digeste et parfaitement équilibré, ce vin se révélera maintenant ou pleinement dans les 3-5 ans à venir.

Ne pas servir trop froid : entre 12° et 14° avec des viande blanches ou fromages à pâte dure.

DÉGUSTATION

Comme les années précédentes, c'est en s'appuyant sur la qualité de son terroir argilo-calcaire, de sa vigne, plantée face au levant que nous arrivons à produire un vin non opulent mais riche, dont la qualité du jus lui a conféré en 2023 une énergie tout aussi persistante qu'en 2022.

L'élégance que nous percevons en bouche répond parfaitement à la finesse aromatique que vous pouvez sentir au nez.

L'élevage sous bois en fûts et demi-muid, a permis non seulement de détendre cette tension saline de ce vin, mais aussi de travailler les amers de fin de bouche, les rendant plus frais et plus salivants.

C'est un vin qui une fois qu'il aura digéré son fruit et ses notes d'amandes douces, proposera une trame aromatique plus ample et riche, contrebalancée par une finale amère et minérale, signature de la peau de son fruit et de la qualité de son terroir.



www.de-villaine.com