

# DOMAINE DE VILLAINÉ

## Propriétaire à Bouzeron

BOURGOGNE

Rully

## LES SAINT-JACQUES

2024

### DESCRIPTION

Notre vigne, au lieu-dit "les Saint-Jacques", est située en pied de côteau, exposée à l'est juste en dessous du Clos Saint-Jacque, l'un des premiers crus de Rully les plus renommés. Plantée en 1990, la vigne est une sélection de plants de Chardonnay fin à rendements modérés en provenance d'une vieille vigne de la Cote-d'Or.

Notre Rully Les Saint-Jacques séduit par sa finesse et la subtilité de ses arômes plutôt que par sa puissance.

Il est recommandé de le boire entre 2 et 6 ans d'âge.

Pour mettre en valeur toute sa délicatesse, il faut le servir frais mais pas froid, entre 12 et 14 degrés, avec des poissons et des viandes blanches (en évitant les sauces et assaisonnements trop relevés) et avec des fromages de chèvre doux.

### DÉGUSTATION

Nous cherchons à ne produire en moyenne qu'environ quatre grappes de raisins par pied afin de faire

coïncider la charge en fruit avec le feuillage toujours un peu tenu en fin de saison à la veille des vendanges, et être ainsi assuré d'accéder à une maturité des fruits optimale.

Ce choix des petits rendements permet de relier le terroir des Saint Jacques, profond, limoneux, au fruit du chardonnay.

Cela donne au vin une finesse, une élégance naturelle, reliée à une richesse et une intensité aromatique

réhaussées par une vinification et un élevage sur lie (principalement en foudre bois et fûts d'un à trois vins).

Ce Rully « les saint Jacques » 2024 avec son nez frais, aérien et sa bouche cristalline et croquante est à boire

sur sa jeunesse lorsque la mémoire du fruit est plus présente que le souvenir du terroir.



[www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)