

RULLY 1ER CRU VAUVRY

Vauvry est dérivé de Vavre ou Vaivre "lieu humide, ruisseau caché". En celtique Vabero signifie "ce qui bouillonne par en dessous, terre marécageuse". Il est lié à l'écoulement des eaux souterraines qui alimentent les prés.



MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

VIGNOBLE

Exposé Est/Sud-Est, ce terroir fait partie des vins blancs historiques du village. Le soussol est de type calcaire marneux et recouvre l'ensemble du finage en pente douce. Vin produit à partir d'un seul approvisionnement sur des vignes d'âges différents.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange mécanique : 100%

Sol: Argilo-calcaire Surface: 4,53 ha Altitude: 250-300m

Age moyen des vignes: 41 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins égrappés Débourbage statique 24h Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 80% en fûts (dont 12% de fûts neufs) et 20% en cuve

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Vin doté de nuances citronnées, offrant déjà une belle expression et une sensation juteuse.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Il est capable d'accompagner un poisson de rivière au beurre blanc, une poularde au pot ou encore une cassolette de saumon.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation: 2023-2029

