

RULLY ROUGE - Chaponnière - Domaine Ninot

Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	Rully
Année:	2011
Cépages:	100 % Pinot noir
Degré d'alcool:	13 %
Température de service:	14-16°C
A conseiller avec:	paté, canard, lapin, fromages doux.
Description:	La vendange est réalisée manuellement. Les raisins rouges sont directement triés à la vigne puis légèrement égrappés et foulés. Afin de préserver la délicatesse des arômes, nos vins sont élevés en fût de chêne. L'élaboration des vins du domaine marie tradition Bourguignonne et acquis de l'oenologie moderne. Une robe allant du rubis cerise au grenat sombre. Des arômes de petits fruits noirs et rouges composent le bouquet. Une attaque souple et ronde, puis un corps consistant, charpenté, structuré, où les tanins respectent le fruit. La mâche et les tanins se fondent en un palais complexe. Persistance, retour d'arômes et délicatesse en finale.

