

RULLY 1^{ER} CRU

« LE MEIX CADOT »

Domaine Dureuil-Janthial



Situation : Au sud de la commune de Chagny, dans la côte chalonnaise, s'étend sur 290 hectares le vignoble de Rully. Vincent Dureuil fait partie de cette jeune génération de vignerons souhaitant transmettre un vignoble sain à ses descendants. Certifié bio depuis 2012, il mène remarquablement, avec rigueur et passion, ce domaine de 17 hectares déclinant 20 cuvées, principalement à Rully mais aussi Puligny et Nuits-Saint-Georges.

Encépagement : Chardonnay 100%

Terroir : Argilo-calcaires.

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030

Observations : Vincent a su, par son savoir-faire, redynamiser la réputation de cette appellation. Il est détenteur de parcelles très bien exposées et de quelques ares d'un des meilleurs premiers crus (Meix cadot), dont il nous propose ici l'expression. Ce Rully au nez intense de raisins frais, évolue vers des notes de pomme, de noisette et de beurre. Laissant place à une bouche fraîche et d'une grande franchise, on peut y apprécier un tactile de bouche généreux où l'intensité des fruits blancs s'harmonise avec une finale longue et opulente, qui s'appuie sur une belle minéralité.



Quelques accords : Langoustines rôties sur poêlée de Girolles, Barbue au jus de truffe...