

# Rully 1<sup>er</sup> cru « Chapitre » 2023

## 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 : 100% Pinot noir

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2026 à 2031

Observations : Vincent a su, par son savoir-faire, redynamiser la réputation de cette appellation. Il est détenteur de parcelles très bien exposées. Issu de la nouvelle génération de vigneron bourguignon, Vincent s'attache à produire des vins de grande qualité, reflet d'un terroir d'exception mis en valeur par son talent de vigneron et de vinificateur. Le nez dévoile une belle intensité aromatique, sur registre de cerise burlât et de mûre. La bouche ample dès l'attaque, démontre la belle maturité de la vendange ; où s'allient des notes de fruits rouges, de violette, d'épices et de sous-bois. La rondeur s'équilibre parfaitement avec la minéralité.

Quelques accords : Pigeonneau rôtie au Ratafia de Bourgogne, Filet d'Agneau de lait et sa purée de légumes oubliés, Onglet de Bœuf aux échalotes...

