

Rully 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, vignes de 40 ans.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Vincent a su par son savoir-faire redynamiser la réputation de cette appellation et voici un flacon qui porte haut les valeurs de l'appellation Rully. Cette cuvée a subi un élevage de 18 mois dont 33% des futs utilisés sont neufs. Ce Rully Village offre une robe étincelante. Le nez dévoile des arômes de petits fruits rouges finement ciselés. Le tactile de bouche est soyeux et équilibré. L'élevage est élégamment intégré. La finale est rehaussée par des notes graphites, minérales et poivrés, apportant longueur, finesse et fraîcheur des arômes.

Quelques accords : Pintade Chaponnée farcie, Pigeonneau du Morvan rosé sur Chanterelles grises...

