

Rully « Fromange » 2022

Domaine Gouffier



Situation : Tout débute par la rencontre du jeune Frédéric Gueugneau et du vigneron Jérôme Gouffier. Frédéric est alors étudiant en fac de droit. Chaque année, avant de repartir sur les bancs de l'université, il fait les vendanges au domaine Gouffier et se rapproche progressivement de la famille. Il sera l'ami de tous les instants jusqu'au décès

de son mentor en 2010. Il propose alors à la famille Gouffier une reprise de ce domaine âgé de plus de 150 ans. Il garde le nom du domaine en hommage à son ami et restructure le domaine : réduction de la surface cultivée de 13 à 6 ha afin de bien suivre les vignes et de se concentrer sur la qualité.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Coteaux calcaires exposés plein Est. Sol de limon et d'argile.

Vignes âgées de 50 ans.

Température de Service : 9-10°C.

Potentiel de Garde : Entre 2024 et 2028.

Observations : Sa robe est lumineuse, d'un jaune doré éclatant. Le nez s'ouvre sur les fruits exotiques, une palette juteuse allant du fruit de la passion à la mangue. La bouche, sur le fruit, est souple et élégante, typique de la Côte Chalonnaise. Une pointe d'épices relève l'arôme beurré, caractéristique du Chardonnay. Tout en fraîcheur, ce vin se conclut sur une finale minérale.

Quelques accords : apéritif, poissons comme un pavé de bonite juste cuit avec sauce aux amandes et poireaux brûlés.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

@ : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com