



DOMAINE ROUX



Nome: RULLY CLOS DES MOLLEPIERRES

Annata: 2015

Regione: BOURGOGNE COTE CHALONNAISE

Denominazione: RULLY

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru, su dei terreni la cui composizione varia dal calcareo marino al calcareo marnoso, al calcareo argilloso, ciottoloso, sabbioso e roccioso.

La parcella esposta sul lato di Chagny presenta una densità di impianto di 10.000 piante per ettaro allevate a Guyot con resa di 50 ettolitri per ettaro.

In cantina: raccolta manuale; fermentazione tradizionale ed affinamento per circa 12 mesi in barriques di cui il 20% di legno nuovo.

Caratteristiche: una espressione tipica dai molteplici risvolti. Dal colore dorato (che con la maturità si accentua) con riflessi verdolini, rivela aromi di fiori come l'acacia, il biancospino, il caprifoglio, un sambuco molto fine o viola, limone, pesca bianca o focaccina. Con il passare del tempo anche miele, cotogna, frutta secca. Al palato, è fruttato, con una frutta viva e rotonda, grassa e lunga accompagnata da grande freschezza e spiccata mineralità.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, abbinato ad un pesce di lago fritto, o pesce di mare o antipasti caldi a base di molluschi e crostacei. Si adatta molto bene a fondute di formaggi.

Servizio: 12-14 °C