



ETIENNE DANTEUILLE

DESCRIPTION OF THE WINE

A.O.C Appellation Rully Contrôlée

Région / region: Bourgogne

Cépage / Grape variety: Pinot Noir

Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone and clay

Vinification / Wine making:

- Egrappage
- Macération préfermentaire à froid
- Pigeage 1 fois par jour pendant 10 jours et remontage
- Fermentation alcoolique et malolactique
- Destemming
- Cold pre-fermentation maceration
- Punching down once a day for 10 days and pumping over
- Alcoholic and Malolactic fermentation in stainless steel vats

Elevage: En cuves inox

Aging: In stainless steel tanks

COMMENTAIRES / COMMENTS

Ce Rully affiche une robe rubis intense aux reflets grenat. Son nez élégant s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges, rehaussés par des notes épicées. En bouche, il offre une belle structure avec des tanins souples et une finale longue et soyeuse, marquée par une agréable fraîcheur.

This Rully presents an intense ruby color with garnet highlights. Its elegant nose reveals aromas of red berries, enhanced by spicy notes. On the palate, it boasts a fine structure with supple tannins and a long, silky finish, underscored by delightful freshness.

ACCORDS / PAIRINGS

idéal avec des viandes blanches rôties, des volailles en sauce, des plats mijotés comme un coq au vin, ou encore des légumes grillés.

Ideal with roasted white meats, poultry in sauce, slowcooked dishes like coq au vin, or grilled vegetables.

TEMPERATURE

16–18 °C

Mail : info@mlc-vins.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION

