



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY BLANC “En Varots”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 2 HECTARES 57 ARES
DE VIGNOBLE – CLIMAT « EN VAROT »
VIEILLES VIGNES



SENSATION

Vin ample, à l'attaque souple, aux arômes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. Bouche fraîche, tendue et très persistante.



DÉGUSTATION

À déguster à 12° - 14°
À l'apéritif



ASSOCIATIONS

Avec des volailles et viandes blanches à la crème, poissons nobles...



| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Plein Sud

| CÉPAGE : 100 % Chardonnay

| ÂGE DE LA VIGNE : 45 ans

| RENDEMENT : 63 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 20 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main. Après un pressurage doux, les moûts fermentent pour partie en cuve inox (40%) et en fûts de chêne (60 %) dont 25% de fûts neufs. L'élevage se poursuit 9 mois durant.

| GARDE CONSEILLÉE : 2 à 8 ans
(avant un passage en carafe de 1 à 2h est nécessaire)

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.