



SANGOUARD-CHÉNÉ

EXPRESSION DE FAMILLE



VIN

RULLY



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Le vignoble de Rully marque l'entrée nord de la Côte chalonaise et s'établit sur les pentes de collines douces de la vallée de la Saône, planté entre 210 et 375 m d'altitude sur le versant est du relief calcaire, adossé aux contreforts du Mont Saint-Vincent.

Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

D'une belle robe dorée à reflets verts, ce vin se dévoile sur des notes d'acacia, d'aubépine, de sureau, de fruits secs et pêche blanche. La bouche est ample, fruitée, tendre et toastée sur une finale minérale et d'une belle complexité à l'image des grands blancs.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera des escargots à la bourguignonne, des œufs en meurette, des cuisses de grenouilles persillées, des volailles en sauce, blanquette de veau, des fromages de chèvre.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans