



SANGOUARD-CHÉNÉ

EXPRESSION DE FAMILLE



VIN

RULLY



CÉPAGES

100 % Pinot Noir

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 rubis intense, ce vin se dévoile sur des notes de fruits noirs, cassis, mûre et de fruits rouges, cerise, groseille, évoluant vers des notes épicées. La bouche est ronde et souple avec une belle complexité aromatique et une finale délicate, toute en finesse.



ACCORD METS VINS

Il accompagnera les viandes grillées, la volaille rôtie ou en sauce, une fondue bourguignonne, des risottos et les ravioles à la viande et les fromages affinés.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

À consommer dans les 5 ans