



**REGION**

Bourgogne

**APPELLATION**

Rully

**CEPAGE(S)**

Chardonnay

**CONDITIONNEMENT**

75 cl

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**

Un Rully aux notes boisées intenses associé à des touches grillées et fruitées. Une bonne acidité entoure la bouche, une cuvée sur la tension et la puissance. L'élevage en fût de chêne apporte une riche structure et une finale généreuse.

**CARACTERISTIQUE DU VIN**

|           |       |         |       |
|-----------|-------|---------|-------|
| Fruite    | ●●●●● | Floral  | ●●●●● |
| Minéral   | ●●●●● | Boise   | ●●●●● |
| Epice     | ●●●●● | Acidite | ●●●●● |
| Puissance | ●●●●● |         |       |

**GARDE**

3 à 7 ans (garde moyenne)

**TEMPERATURE DE SERVICE**

12 - 14°C

**ACCORD METS-VINS**

Apéritif, Fromages, Plats épicés, exotiques, orientaux, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties

**CONTACT**

**SCEA Michaud**

1 Rue de la Paulée Lieu Dit Cercot - 71390 Moroges - FRANCE

Tel. 03 85 47 97 73 - domainemichaud@orange.fr