

Rully « Maizières » 2020

Domaine Dureuil-Janthial



Situation : Au sud de la commune de Chagny, dans la côte chalonaise, s'étend sur 290 hectares le vignoble de Rully. Vincent Dureuil fait partie de cette jeune génération de vignerons souhaitant transmettre un vignoble sain à ses descendants. Certifié bio depuis 2012, il mène remarquablement, avec rigueur et passion, ce domaine de 17 hectares déclinant 20 cuvées, principalement à Rully mais aussi Puligny et Nuits-Saint-Georges.

Encépagement : 100% Chardonnay.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2027.

Observations : Vincent a su, par son savoir-faire, redynamiser la réputation de cette appellation. Issu de la nouvelle génération de vigneron bourguignon, Vincent s'attache à produire des vins de grande qualité reflète d'un terroir d'exception mis en valeur par son talent de vigneron et de vinificateur. Le nez dévoile une belle intensité aromatique, agréable, aux arômes de fleurs : genêt et acacia puis de fruits jaunes et agrumes, sur un fond joliment boisé. La bouche ample dès l'attaque, démontre la belle maturité de la vendange. La rondeur s'équilibre parfaitement avec la fraîcheur et la matière évolue sur la finesse et l'élégance. Evolution à suivre de près...



Quelques accords gourmands : Rouget Barbet fondant de poireaux, Noix de St Jacques, Blanquette de Veau...