

Rully

« En Guesnes » 2022

Vincent Dureuil-Janthial



Situation : Au sud de la commune de Chagny, dans la côte chalonnaise, 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% Pinot Noir - 1ha34 - vignes de 40 ans.

Terroir : Argilo-calcaires.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2026-2029

Observations : Vincent a su, par son savoir-faire, redynamiser la réputation de cette appellation. Il est détenteur de parcelles très bien exposées. Issu de la nouvelle génération de vigneron bourguignon, Vincent s'attache à produire des vins de grande qualité, reflet d'un terroir d'exception mis en valeur par son talent de vigneron et de vinificateur.

Le vin affiche une belle robe rubis soutenu, aux reflets prune. Le nez, agréable, offre un joli bouquet de fruits rouges : myrtille, framboise et fraise. Ce côté gourmand se retrouve en bouche avec une trame tendue, mise en valeur par des tanins fins et élégants.

Accords Gourmands : Pot au feu, Joue de Bœuf braisé aux carottes.

