



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

RULLY ROUGE “En Varots”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 1 HECTARE 12 ARES 60
DE VIGNOBLE – CLIMAT « EN VAROT »
VIEILLES VIGNES



SENSATION

Nez ouvert sur les fruits rouges et noirs frais. Bouche souple qui offre de beaux tanins soyeux, finale longue et fraîche.



DÉGUSTATION

À déguster à 14° - 16°



ASSOCIATIONS

Charcuteries, viandes rouges grillées, volailles rôties, fromages...



| SOL : Argilo-calcaire

| EXPOSITION : Plein Sud

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 45 ans

| RENDEMENT : 50 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 8 600 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main - tri sur table à la vigne. Cuvaïson lente de 25 jours suivie d'un élevage de 10 mois, dont 9 en fûts de chêne (25 % fûts neufs).

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 8 ans
(avant un passage en carafe de 1 à 2h est nécessaire)

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.