

GRAND VIN DE BOURGOGNE



## RULLY 1<sup>ER</sup> CRU

### *La Pucelle*

#### Âge et situation

Parcelle de 2h44 située à mi-coteau, au sud de l'appellation.  
Plantée en 1992.

#### Cépage

Chardonnay.

#### Origine du nom

On raconte qu'un jour, le seigneur de Rully attribua la meilleure de ses terres à sa plus jeune fille, la « puella » ou « pulcella ».

#### Sols et exposition

Exposition est.  
Sols bruns calcaires, très caillouteux, sur des calcaires fissurés.  
Quelques colluvions argileuses.

#### Conduite de la vigne et vinification

Taille Guyot simple.  
Vendanges manuelles, tri, pressurage direct, débourbage par gravité et fermentation alcoolique en fûts.

#### Élevage et mise en bouteilles

100% en fûts dont 15% de fûts neufs durant 12 mois.  
Mise en bouteille précédée d'une légère filtration.

### *Vinification et élaboration des vins blancs*



Les vendanges se font **exclusivement à la main**. Les raisins sont triés dès la vigne.

Puis ils sont amenés à la cuverie et pressés directement par un pressoir pneumatique. Le cycle de pressurage dépend des cuvées, de l'année et de l'état sanitaire. Les jus recueillis sont goûtés et analysés.

Selon les millésimes, les premiers jus sont écartés. Les moûts sont ensuite encuvés et débourbés naturellement par décantation. Après 24 heures ou 36 heures, nous tirons les jus clairs et quelques bourbes « dorées », riches en nutriments, pour les entonner directement en fûts où se déroulera la fermentation alcoolique.

Le batonnage n'est pas systématique et dépend des cuvées et des millésimes.

La mise en bouteilles se fera 12 ou 18 mois plus tard, après une légère filtration.