

GRAND VIN DE BOURGOGNE



RULLY 1^{ER} CRU

Margotés

Âge et situation

Parcelle de 75 ares située au sud de l'appellation, sur le coteau des blancs. Plantée en 1999.

Cépage

Chardonnay.

Origine du nom

De « margottes », petits fagots de branches venus du bois à côté. Ou bien une variation de « marcoter », enfouir un sarment en terre pour replanter un cep à partir d'un plus ancien.

Sols et exposition

Exposition est, sud est.
Marnes blanches et calcaires, très caillouteux.

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% à 20% 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 presseur 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.