

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



Margotés AOC Rully 1^{er} cru Blanc

Lieu-dit : Margotés. Ce Climat, proche du Climat Chêne, rappelle l'existence de bois de chênes, à cet endroit, avant que l'on y plante de la vigne. Margotte, en patois, signifie "fagot, botte". Les menues branches assemblées en fagots pour allumer le feu ne venaient-elles pas du bois de chênes tout proche ?

Situation géographique : Commune de Rully, Sud de l'Appellation avec orientation Sud-Est

Cépage : Chardonnay

Vignes : Plantées en 1946 pour 82 ares 89 et en 2015 pour 7 ares 35, pour une surface totale de superficie 90 ares 24

Sol et sous-sol : Marnes blanches calcaires

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage direct sans foulage, débordage statique 48 h puis mise en fûts pour fermentation alcoolique (20 % de fûts neufs provenant exclusivement de la tonnellerie Chassin)

Élevage : 12 mois en fûts, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Cette parcelle donne toujours des vins droits et tendus, parés pour durer dans le temps

Température de service : 12°

Format disponible : 75 cl