



DOMAINE JAEGER • DEFAIX

RULLY Blanc sans soufre

Le Domaine:

Hélène Jaeger-Defaix a repris entièrement le domaine familial situé à Rully et appartenant auparavant à sa grand-tante Henriette Niepce. Rully est situé en Côte Chalonnaise au sud de la Côte de Beaune. Le domaine s'étend sur 6.5 hectares principalement situés sur les plus prestigieux premiers crus de Rully.

La Vigne :

Sols argilo-calcaires. Parcelle située dans les Bas de Vauvry.
Premier millésime commercialisé en 2022.
Culture biologique certifiée par Ecocert.

Rendement : 45 hl/ha

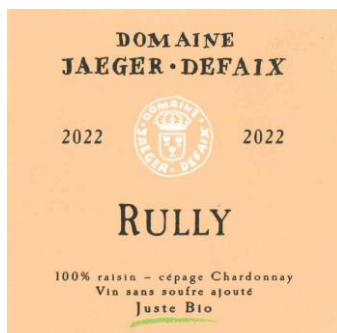
Cépage: Chardonnay 100 %

La Cave :

Vendange manuelle
Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.
Fermentation alcoolique en levures indigènes à température contrôlée.
Elevage en cuve inox sur lies pendant 8 mois.
Cette cuvée a été mise en bouteille sans collage ni filtration afin de conserver les éléments protecteurs du vin. Ceci explique le léger trouble et n'altère en rien la qualité du vin, bien au contraire.

Dégustation et conseil :

Equilibré, frais et vibrant, ce vin présente des arômes très gourmands. A apprécier dans sa jeunesse. Servir vers 12°C.



Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. La première étape d'une vinification réussie se joue donc au vignoble. La conduite de nos vignes en culture durable avec un suivi très rigoureux, nous permet d'amener le raisin à son meilleur niveau de maturité et d'expression.

BERNARD DEFAIX – 17 Rue du Château 89800 Milly Chablis
Tel: 00.33.(0)3.86.42.40.75 – www.jaeger-defaix.com