



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



L'appellation RULLY créée en 1959 représente environ 350 hectares dont 250 en blanc. 70 hectares produisent des Premiers Crus Blancs sur 25 climats. Ce premier Cru DOUDET NAUDIN est un assemblage de plusieurs parcelles situées à 350 mètres d'altitude et en bordure du village de RULLY.



Chardonnay



Vendange traditionnelle.



Elevage en fût
de chêne pendant
8 mois.



Sols calcaires et argileux.

DÉGUSTATION

Notre vin affiche une robe dorée aux reflets verts. Il a un nez fin avec des notes de fleurs telles que l'acacia, l'aubépine et le chèvrefeuille ainsi que des notes de fruits comme le citron et la pêche blanche. Ce Premier Cru racé et délicat, se caractérise par une bouche ample qui laisse apparaître des notes de boisé léger, de vanille et de caramel.



Température de service : 12 à 14°C.



Ce vin peut être dégusté à l'apéritif. Avec sa belle onctuosité, il est l'allié idéal d'un poisson poêlé, d'une volaille en sauce crémeuse, des sushis et des fromages comme le Comté.