

MAISON  
**Albert Brenot**

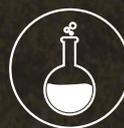
DEPUIS 1849



*L'Appellation d'Origine Contrôlée a été créée en 1939. Rully produit des vins blancs (Chardonnay) et rouges (Pinot Noir), Villages et Premiers Crus.*



Chardonnay



Vendange traditionnelle.



Elevage en fût  
de chêne.



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. Il est fruité en bouche, avec une rondeur vive, ample et très légèrement boisé.



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.