



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*L'AOC Rully est située au nord de la Côte Chalonnaise, sur un vignoble de 350 hectares, dessiné par des failles du Jurassique moyen et supérieur. Entre 250 et 300 mètres d'altitude, le Pinot Noir s'épanouit sur des versants composés de sols bruns ou calcaires à texture peu argileuse, donnant des vins qui rivalisent avec les meilleurs de la Côte de Beaune.*



Pinot Noir



Vendange traditionnelle.



Elevage en fût  
de chêne.



Sols calcaires et argileux.

## DÉGUSTATION

La robe rubis cerise au grenat sombre laisse place à un bouquet de fruits noirs (mûre) et rouges, réglisse, lilas et gentiane. Au palais, la fraîcheur est de mise, les tanins fondus complètent une belle longueur.



Température de service : 14 à 16°C.



Associez- lui une volaille rôtie ou en sauce (coq au vin), des abats comme le foie, les ris et les rognons, eux aussi en sauce ou tout simplement poêlés. Les risottos, les pâtes à la viande et à la volaille seront également des mets de choix.